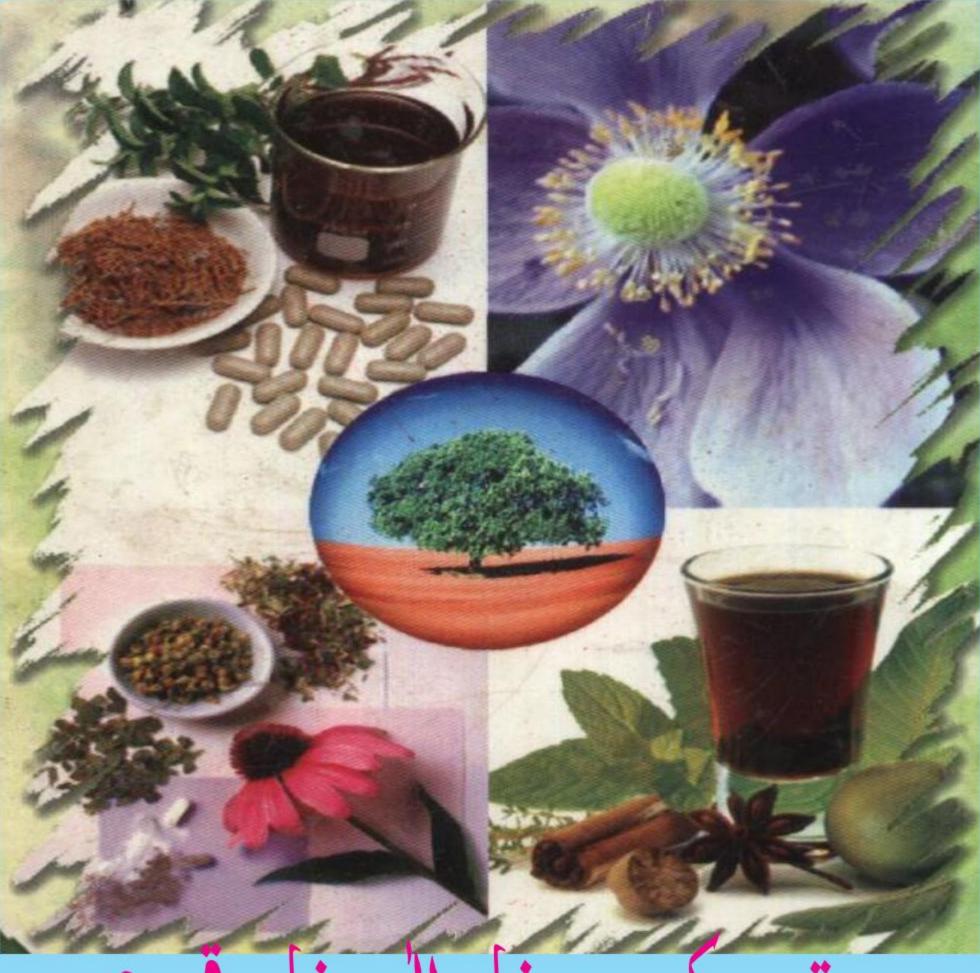
www.iqbalkalmati.blogspot.com





سرورق حكيم عرفان الهي فاورقى جيور

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

ينش لفظ

طب اونانی میں بہت می قرابادینی مرقدے ہیں ، جن ہیں سے بعض مُطَوَّل ہیں ، مثلاً قرابادین کیر، قرابادین اعظم ، قرابادین قادری اورعلاج الامراص وغیرہ ، اوربعض مختص بھیے قرابادین احسانی ، قرابادین وکائی وغیرہ ، یہ سب قرابا دینیں ایک سوسال پہلے کی مرتب کی مون ہیں ۔ ان کاما فذع لی زبان کی قرابادینیں ہیں ، البقة ان میں مرتب حفرات نے وہ مرکبات میں درج کے ہیں جوان کی اُر کے اور تجربات برمینی ہیں ، اور ان سب کا شارمعتر قراباد بنوں میں موتا ہے۔

مرتب کے ہیں جوان کی اُر کے اور تجربات اچھی طرح جانے میں کہ ان قراباد بنوں کی مدد سے کسی مرتب کے تیار کرنے میں کہتی دشواریاں بیش آئی تھیں ۔

ا۔ سب سے پہلی دشواری توبیخی کران میں دواؤں کے عربی یا فاری نام لکھے گئے ہیں جس کی وجہ سے ایک عام دواسا زکو لغانت الا دویہ کی ورق گردانی کرنی بڑتی تھی۔

دوسری دشواری پہنی کران قراباد میوں میں مفرد دواؤں کے اوزان وہ کھے گئے ہیں جو
آج سے معدلیوں پہلے رائخ کتھے ، ان کوموجودہ مروج اوزان سے مطابق کرنے میں
دواساز کو بہا بہت مشکلات کا سامناکرنا پڑتا تھا۔

سا۔ نیسری دشواری پر بھی کران قرابا دسنوں میں مرکبات تیارکرنے کی ممکل دصاحت پہنی، جس کی وجہ سے مرکبات کے تیارکرنے میں دواسازوں کی پوری دہنائی نہیں ہوتی تھی۔ مسلم حق مقتل مقتل اور مند بعد بارکرنے میں دواسازوں کی پوری دہنائی نہیں ہوتی تھی۔ معد حکاد شکل مقتل اور مند بعد بارک میں دور سے دیت سے دور اسازوں کے ایک میں دور اسازوں کے بیارک میں دور سے دور اسازوں کے دور اساز

چوکھی شکل پہنی کہ ان قرابا د بنوں میں ایک ہی نام کے مرکبات کے متعدد نسنے درج ہیں۔ ان میں بہترین نسخ کون ساہے ؟ یہ فیصلہ کرنا ایک نے طبیب یا دواساز کے لیے دشوار کھا۔ www.iqbalkalmati.blogspot.com

اگرچ پیمرا مل جون آول کرکے طے کر لیے جاتے تنظے ، لیکن اطباء اوردواسا زول کے لیے یہ دشواریاں ایک خاص مسئلہ بنی ہوئی تھیں اور ان کی طرف اطباء اور طبق او اروں کی توج مبذول کنی ، بالآ خرچ ندا صحاب فن کو اس صرورت کا احساس ہوا اور وہ اس شکل مسئلہ کو حل کرنے کی طرف متوج ہوئے اور انہوں نے آج سے تقریبا بچاس سال پہلے چند مخت قرابا دیسی ترتیب دیں ۔ اس میں شک نہیں کہ ان نی قرابا دینوں کی مدد سے مرکبات تیار کرنے میں جو دشواریاں ما کی تھیں وہ کسی قدر مزور دور موبئی ، لیکن بعض شکلات برستور موجود تھیں ۔ ما کی تقدیبل سے گریز کرتے ہوئے ہم صرف بی کہ سکتے ہیں کہ ان قرابا دینوں کے مرتب علی مدی تھی اس کے بینی قرابا دینوں کے مرتب علی مدی تھی اور دواسازی صبح رہنما نی سے قام تھیں ۔ ما کے تھیں اور دواسازی صبح رہنما نی سے قام تھیں ۔

ہرطبیب، ہردواساز اوردواساز کارفافل کے سربراہ اس بات سے انجی طرح واقعنیں کر بعض مجون میں کیرے پڑجا تے ہیں، عوقیات میں کر بعض مجون میں کیرے پڑجا تے ہیں، عوقیات میں جالا پیدا ہوجا تا ہے ،ان کارنگ ومزہ بدل جاتا ہے ،شربتوں میں جالا پڑجا تا ہے یاجینی جم جاتی ہے ، مربم بداورار ہوجاتے اور کھی جاتے ہیں ۔ تیل چکٹ کراور خراب ہوکرنا قابلِ استعمال ہوجاتے ہیں۔ ان اسباب سے دواساز کارفانے یا بخان دوا وَل کوضائے کرد بتے ہیں اور ہرسال ہزاروں روپ کے نقصان کے زیر بار ہوتے ہیں ، یا ایسی خراب دوائین کھاکر ریض فائدے کے بجائے اپنے موش کو مربط ھاتے ہیں ۔ ان خرابیوں کے بڑے اسباب یہ ہیں کران قرابا دینوں میں تیاری کی کاراً د تعفیلات کے مسئلے کو مجھاگیا ۔

اس کے علاوہ برایک نا قابل انکارحقیقت ہے کہ اس پیکاس سال کے اندرعلوم وفنون نے جوز قیاں کی ہیں اوران کی وجہ سے انسانی دماغوں میں جونئ روشنی پیدا ہوئی ہے ، نیز مکی سیاست اور قومی مقاصد کے بیش نظر جونئے نئے مسائل پیدا ہوئے ہیں ان کوحل کرنے میں کھی ان قرابا دیؤں سے کسی مدد کا ملنا نامکن مخفا۔

موجودہ اطبارا وردواسازوں کواب جن انتظای اورقانی سائل سے دو جارم وناچر ہا ہے ان کاتفتور بھی بہلے نہیں مقا۔ دواسازی کے مسائل خاص طور پر دسیع اور پیچیدہ ہوتے جلے جارے بیں اور یہ کمن ہی بہیں کہ موجر وہ جمہوری زمانے بیں ان پیچیگیوں اور دشوار اور سے بجاجاتھ۔
دیں دواسازی کے لیے ڈرٹس ایک کی ابتدائی بابندیاں لگ بچی ہیں ، مزید بابند اور کے لیے اور دواؤں کے اسٹینڈر ڈرٹبنا نے کے لیے فار ماکو پیا کمیٹیاں ابنا کام کررہی ہیں ، جوامید ہے کرجندمال میں فارمولری اور فار ماکو پیا مرتب کرے شائع کردیں گی ، جن کی پابندیاں دو اسازوں کے لیے لازی ہوں گی ۔ ای لیے ادارہ محدرد نے اس موقع پرمعیاری فن دو اسازی کے لیے اطباء اور دو اسازوں کی رہبری کا ارادہ کیا اور اس ارادے کی تجیل میں توفیق فداوندی نے مددی ، جن سے نتیجے میں کی رہبری کا ارادہ کیا اور اس ارادے کی تجیل میں توفیق فداوندی نے مددی ، جن سے نتیجے میں قرابادیں ہمدرد شائع کی کئی ہے جس کے مقاصدیہ ہیں:

ا۔ ہمدرد کے ، 4 سالہ تجربات دواسازی کو طب اوردواسازی کی فلاح وترتی کے لیے عام کرنا، مدرد کے ، 4 سالہ تجربات کی طب اوردواسازی اورمعالجات کے عظیم تجربات کی اسلامی مختلف تھے عظیم تجربات کی اسلامی اور تصادکودواسازی اورمعالجات کے عظیم تجربات کی اسلامی مختلف کے مقاب کی احتمال خالت اور تصادکودواسازی اور معالجات کے عظیم تجربات کی احتمال خالت اور تصادکودواسازی اور معالجات کے عظیم تجربات کی احتمال خالت اور تصادکودواسازی اور معالجات کے عظیم تحربات کی اور معالجات کے عظیم تحربات کی احتمال خالت کے علیم کا معالم کے احتمال خالت اور تصادکودواسازی اور معالم کا معالم کے احتمال خالت اور تصادکودواسازی اور معالم کا معالم کے احتمال خالت اور تصادکودواسازی اور معالم کا معالم کے احتمال خالت اور تصادکودواسازی اور معالم کے احتمال خالت اور تصادکودواسازی اور معالم کی خالت کے احتمال خالت اور تصادکودواسازی اور معالم کی خالت کے احتمال خالت اور تصادکودواسازی اور معالم کے احتمال خالت کے احتمال خالت اور تصادکودواسازی اور معالم کی خالت کے احتمال خالت کے احتمال خالت کی خالت کے احتمال خالت کے احتمال خالت کے احتمال خالت کے احتمال خالت کی کو خالت کی دوروں کے احتمال خالت کے احتمال

روشی میں دورکرنا،

س. بینانی دواسازی کوملی اور قوی مقاصد سے زیادہ ہم آ ہنگ بنانا،

م. رفاه عام مے بیم در کے فاص تسخوں اور معیارات داسٹینڈرڈوز) کی اشاعت اور

٥- يوناني دواسازي كومفنول عام بنانا -

ان مقاصد کے مانخت ہم نے اس قرابادین ہے بہت سے مرکبات ہیں ترمیم واصلاح کی ہے اوران کے تحقظ کی فوض سے بعض ایسی دواؤں کا بھی اضافہ کیا ہے ، جو آپ کواجبنی معلوم ہوں گی، مکن ہے کہ بعض حفرات ہماری اس جرات پر کھتے جائی گریں ، اس لیے آپ کی فدمت ہیں ہم صرف مکن ہے کہ بعض حفرات ہماری اس جرات پر کھتے ہیں کہ بیادارہ فن دواسازی کا ۹۰ سالہ تجربہ رکھتا ہے ۔ اس سے علا وہ اس ادارہ سے سربراہ عالی جناب حکیم عیں الحجیہ سا حب قبلہ فن دواسازی کے ماہری نہیں، بلکہ کینائے دمانہ فا منسل طبیب ، کا میاب معالمج اور عظیم مفکر بھی ہیں ۔ ان کا مطب مرجع فلاکن ہے ، جہاں ہم مض کے متعدد مربیضوں پر دواؤں کے استعمال کے مواقع حاصل ہیں ۔ اس لیے ہم مسلہ برہم کہلو سے فور وفکر کرنے اور دواؤں اور ان کی ترکیب نیاری برتجر بات کرنے کے لیے ہم حمکہ بیپوریٹر بیاں اور ہم کرکٹ دواک تجربے کی کسوٹی پر بر کھنے کے اعلی انتظامات موجود ہیں ۔ ہمیں بھین ہے کہ قرابادین ہمدردگی اس بروقت اشاعت سے دلیں دواسازی کی ترقی واسل جمیں بھیں بھیں بھین ہے کہ قرابادین ہمدردگی اس بروقت اشاعت سے دلیں دواسازی کی ترقی واسل جمیں بھین ہمیں بھین ہے کہ قرابادین ہمدردگی اس بروقت اشاعت سے دلیں دواسازی کی ترقی واسل حلیا

کی راہیں کھُل جائیں گی اور طبیب اور دواسازاس کی مدد سے آنے والے زمانے کے لیے اپنے آپ کوننار کرسکیں گے۔

قرابادین مهرردی ترتیب بالکل سائنٹی فک ہے ۔ اس سے اس کی ہر بات جی تگی ہے ،
اور حشووز وا کہ سے بال ہاں تک کدادویہ کے افعال وخواص کے اندراجات ہیں بھی ایک خاص معیار قائم کر کھاگیا ہے اور مرون ابنی افعال وخواص کا ذکر کیاگیا ہے ، جو سلتہ ہیں یا ہمار سے تجربات معیار قائم کر کھاگیا ہے اور مرون ابنی افعال وخواص کا ذکر کیاگیا ہے ، جو سلتہ ہیں یا ہمار سے تجربات میں آھے ہیں ۔ دواؤں اور دواسازی کے جو معیارات (اسٹینٹر وڈن ہمدرد میں آھے کل رائح ہیں ان میں بہت سے قرابادین ہمدرد میں درج کے جارہ میں اور وہ اسٹینٹر و دُن جی محتلف تجربات کی منزلوں میں ہیں ، وہ اس قرابادین کے آئدہ ایڈ ایشنوں میں شائع ہوتے رہیں گے۔

قرابادینیں اور فار ماکو بیا بین کوئی جا مد تالیفات نہیں ہوسکتیں ، ان میں چار پانچ سال کی مدت میں لاز ما خد واصل فرا ور ترمیات ہوتی رہی ہیں اور قرابادین ہمدرد کو بھی ای طرح وقت کے تقاضوں کے مطابق کیا جا تارہے گا تاکد ترتی اور اصلاح کا دروازہ ہمیشہ گھلار ہے اور در سے دواسازی زمانے کا سائھ دیتی رہے۔

ہمیں امید ہے کہ اس قرابادین سے زیادہ سے زیادہ فائدہ اکھایا جائے گا۔

کی راہیں کھل جائیں گی اور طبیب اور دواسازاس کی مدد سے آنے والے زمانے کے لیے اپنے آپ کوننار کرسکیں گے۔

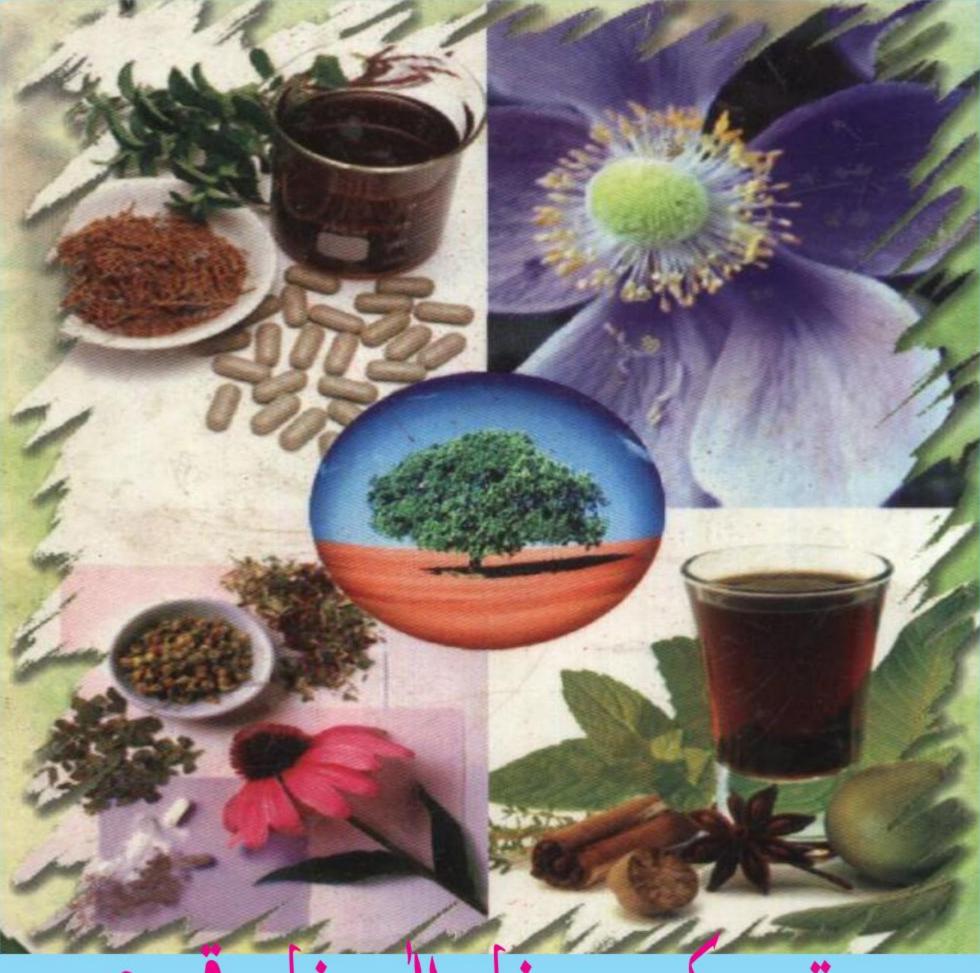
قرابادین مهدردی ترتیب بالکل سائن فک ہے ، اس لیے اس کی ہر بات جی تی ہے ،
اور حَشُوور واکدے پاک ہے ، یہاں تک کا دویہ کے افعال وخواص کے اندراجات بیں بھی ایک فاص
معیار قائم کر کھاگیا ہے اور صرف انہی افعال وخواص کا ذکر کیاگیا ہے ، جو سلتہ ہیں یا ہا رے تجربات
بیں آ چکے ہیں۔ دواؤں اور دواسازی کے جو معیارات (اسٹینٹر فرز) ہمدرد میں آج کل رائح ہیں ان
میں بہت سے قرابادین ہمدرد میں درج کیے جارہے ہیں اور وہ اسٹینٹر و درجوا کھی مختلف تجربات کی
مزنوں میں ہیں، وہ اس قرابادین کے آئدہ ایٹر ایشنوں میں شائع ہوتے رہیں گے۔
قرابادینیں اور فار ماکو بیا یکن کوئی جا مہ ایفات نہیں ہوسکتیں ، ان میں چار یا نجے سال کی مدت
میں لاز ما خدون واضا فراور ترمیات ہوتی رہی ہیں اور قرابادین ہمدرد کو بھی ای طرح وقت کے تقاضوں
کے مطابی کیا جا تارہے گا تاکہ ترتی اور اصلاح کا درواڑہ ہیں شرکھلارہے اور دلیں دواسازی زمانے

ہمیں امیدہ کاس قرابادین سے زیادہ سے زیادہ فائدہ اکھایا جائے گا۔

كاساكةدى رہے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com





سرورق حكيم عرفان الهي فاورقى جيور

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

قرابادین بمدرد فهرست مضامین

100		1 : 4 :	
مبرسقم	عنوان	مبرهم	عنوان
44	جوب دگوليال)	٣	مقاصد
1.1	طوے	0	بيش لفظ
11.	خیرے	19	اطريفل
111	دوارالشفا	1	الانجر
Irr	دوارالکریم کبیر	rr	انقروياتيكبير
110	دوارالم	++	باسليقون كبير
11-1	دواش ا		بخورومه
11-4	زرورا <u>ت</u>	+	برشعشا
11-9	ريوب	ro	برود کا فرری
100	رومين	10	بنا دق البزور
INC	روفنیات	44	ترياق شانيه
144	برك	44	ترياق فاردق
144	سفوفات	FA	تریاق مثانه
INC	سكنجبين	r9	ינוטינג ו
119	سنونات	r.	ا ترتیائے کیر
191	شربت	MI	جوارشات
TTA	شا نات	41	جوابرين
119	ضادات	40	جو برخصيه
TPT	Ш	44	ا بو برین
440	وقيات	40	ا جو برخی

تمبرفحر	عنوان	تمبرنحه	عنوان	
199	عك تركابًك	ror	غازه حن افزا	
۲	نوشدارو	rom	The state of the s	
p. +	اعال دواسازی	tor	اقراص دمکیاں،	
M.0	دواسازى مضتعلق چنداصطلاحات			
r.9	اعال دواسازى يضعلق لبعض مفرد أكي صفا	424	تطورسياه	
MII	آلات دواسازی	11 1		
4	تركيبات	TLL	قیروطی آرد کرسنه	
449	جوبراً وإنا	444		
Mr.	خلاصة اللحم تنياركرنا	TEA	محل دسرے	
MAL	./"		كثين	
WAL	رُب بنانا		کشتوں کے قرص	
www	سفوف بنانا		م الم الم الم الم الم الم الم الم الم ال	
nra	شربت بنانا	۲.۷	كندهك سيال	
MMZ	عن کشیرکرنا		ليوبات	
ro.	كشة بنانا		لعوقات	
Mai	گولیاں بنا نا	441	مالتى بسنت	
roo	مار الجبن بنانا	477	مارالذب	
MAY	مريم بنانا	PTT	4,3	
ros.	معجون بنانا		مركبي المركبي	
M09	عک بنانا		مرواريرسيال	
m09	معیارات	449	ريي	
109	اقراص رمكياك)	٢٣٩	معجوني	
r4.	مشين دِسنى گريير	1749	مفرحات	
444	بيب	199	عک بوابیر	

تمبرسفح	عنوان	تميرخى	عنوان
MAN	مركبات كالمحفظ	44	روغن با دام
MAN	اطريفلات كالتحفظ	144	روغن زیجون
MAN	خميرون كالتحفظ	MAY	روغن کا بو
m90	سفوفات كانخفظ	PL.	روغن كدو
M90	شربتول كالمخفظ	MET	زعفران
M44	عرقيات كانحقظ		زيره
M94	كوليول كانخفظ	MEN	سامحودانه
MAL	معجولون كالخفظ	MED	سقمونيا .
M92	مفردات كاتحفظ	24	شد
M44	دوا دُل کا دُخيره		ع ق كيوره
٥	دواؤں کی شناخت	W49	عرق كلاب
0.1	نباتی دواؤں کے ذخیرہ کرنے کے اوقات	MAI	عنبر
0.7	مفرددوا وَل كي عربي	MAT	تلعی
0.0	حيواني دواؤل كي عرب	MAN	مرداريد
0.0	معدنی دواؤں کی عربی	MAK	ه ا
0.4	دوادّن كايدل	MAA	مصطًى
0.1	دواؤں کی مقدار خوراک	MA9	الوشادر
0.9	مرادفات	M91	ورق طلا
01.	اوزان اور پیانے	MAY	ورق نقره
014	اندكيل	Man	المخفظات

קון כין אנונ

إطريل

اطربیل دری کیل کامغرب به به بست به بست به بستی کیل است به بستی کیل اسلان تین کیلوں سے بر بستی اور آ ملد مرادی ب اس مرکب بیں یہ تین کیل فرور شامل کے جاتے ہیں ،اس لیے اس کا نام "اطریقل "رکھا گیا ہے۔ اطریقل کی قتم کے ہیں۔ یہ دماغ ، آ نکھ ناک اور کان کی بھاریوں میں خصوصیت سے مفید ہیں۔ یہ اور کان کی بھاریوں میں خصوصیت سے مفید ہیں۔ یہ قتی کو دور کرتے اور معدہ اور آ توں کو قوت پہنچاتے

می بھی اطریق کوزیادہ داؤں تک مگاتار استعال کرنا مناسب ہیں ہے۔ اگرزیادہ عرصہ تک استعال کرنا مزوری ہوتو تین چاد ہفتہ استعال کرنا مزوری ہوتو تین چاد ہفتہ استعال کرنے کے بعد چاریا نج دن کا وقف دینا بہتر ہے۔ اطریق لات کا رکھ رکھا وی: اطریق کو تیار کرنے کے بعد شینے یا جینی یا مٹی کے روغنی برنن ہیں رکھیں۔ تا نے بیٹی ایلومونیم اور لوہ کے برتنوں میں ہرگز نہ تا نے بیٹی ایلومونیم اور لوہ کے برتنوں میں ہرگز نہ رکھیں ، اگران ہیں سے کسی میں دکھنے کی مزورت بیٹی رکھیں ، اگران ہیں سے کسی میں دکھنے کی مزورت بیٹی میں تا ہے تواس میں قلعی کرالی جائے۔

اطريف تيادكرنے كے بعداگراس كوچاريائے

منة ركم جيوري ادر كيراستعال كري توبيتر إ-

اطريفل أسطوخودوس

سخه:

۱۰۰ گرام اسطوخودوس ۱۰۰ گرام افيتمون ۱۰۰ گرام آمله خشك ۱۰۰ گرام بسفارتج ۱۰۰ گرام لوست بهطره () t .. يوست مليله زرو ۱۰۰ گرام محل سرخ ۱۰۰ گرام ١٠٠ كرام للبلهسياه ۱۰۰ گرام مويزمنقي س کلو بحرسغيد ۳ گرام ىستىليول ۱۲۰ گرام تركيب تنارى: يهلى ٩ دوادّن كوكوك كرعنه كي عيلني سے جيمان كركھى سے جرب كرس - موردمنقى كو

اطريفك افتيمون

ه گرام افيتمون ۱۰۰ گرام آمله خثك ۲۰ گرام انيون ۵ گرام بسفائج ۱۰۰ گرام بوست بهتره ۲۰۰ گرام بوست لميله زرو ٥ گرام تُرْبُرُىفيد (نون سغيد) . ۱۳ گرام چىنەنكۈي ٥٠ گرام . ۲ گرام نكسانج ۵ کرام کھی اکلو . ۹۰ گرام توام شكرسغيد تركيب تيارى: دواؤن كوكوك كرعه كي حيلى

معجيان كرسفون بنائي اوراس سفوت كوكعى سے چرب كري اور توام شكر كو كفورا گرم كرك اس بي كفوا مغور اسفوت الاتے اور لکڑی کے گھوٹے (وابی) سے علاتے جائی، بہاں تک کرتام سفوت توام میں مل مائے۔اس کے بعد شینے یا چینی کے مرتبان می محفوظ

مقدارخوراك اورتركيب استعال: هارا

يانى سےدھوكرمىل كيل صاف كري - كان كوبانى ايك لري يكايس -جب ده اليمي طرح كل جايش تو آگ سے اُتارلیں اور طفظ المونے پر بالفوں سے کیل كرفيلني عظ بين جيمانين الدان كاتام وداجين جائ ادر تعیلی میں صرف چیلکا ور گھلیاں رہ جائیں۔

اب اس جهانے موے گودے میں شکرسفید ست بعول مقرره مقدارس اورياني صرورت كے مطابق طاكروا تياركي اورآك سا تان كي بعنيم كم قام بي دوا وَل كانتياركيا بواسغوت كغورا كغورا فحالت رمي اورتكوى ك كموت (دابي) سے جلاتے رس، بس اطريق نيار ہے۔ معندامونے براس کو شینے یاجینی کے برتن میں

مقدارخوراك اورتركيب استعال: ٥-كرام ے -١-گرام تک رات کوسوتے وقت یانی -٧- عی لطر ے کھائیں ۔ کھٹی چزوں کے استعال سے برمیز کریں۔ استعمالات : دماغ كونفلات عياك دصات كرتا المعده اورآ نؤل كوتغويت بخشتاا ورتبع كودور كرتام - دائى نزلى خصوصيت سے مغيرے ملل استعال سے باوں کی سیای کوتا کم رکعتا ہے۔ گرزلہ اكسى بيارى كى وجه سے بال وقت سے بہلے سفيد موسحة موں توان کوہلی حالت پروائیں لا تلہے۔

۳۰ گرام تكسياه ۱۰۰ گرام قوام شکرسفید ۲۷و.۲۵ گرام تركيب تيارى: كيد علاده سب دوادُن كو كوك كرعن كي ي الميان كرسفون بنايس -اس سغوت میں کمیل کھی عدے کی جھیلنی سے چھال کر طامیں اور مفون کو گھی سے چرب کریں ۔ اس کے بعد شكرسفيدك قوام كو تفوراً كرم كرك اس بي يمغون مفورًا الفورًا والكرككوى كم كعوث (دابي) _ جلات جايش بهال تك كرتام سفون الجي طرح س جائے۔اس کے بعد طفنڈ امونے برم تبان میں محفوظ رکعیں۔

مقدارخوراك وتركيب استعمال: ١٠ يرام روزان رات كوسوت وقت يانى ٧٠ _ مى لطرے كمائي يتن روز نگا تاراستعال كرنے كے بعد ج كے دن قرص ملین دوعدد پانی سے کھائیں۔ پیٹ کے تام كيرے دستوں كے ذرايع فارج ہو جابيس كے۔ استعالات: يددوابيك كرتم ك كردن عوماً كينچوول كومار كرنكال ديني ہے۔

يه اطرايل دات كوسوت دقت عن شامتره يا يانى - ٢ المي للرس كهائين -استعالات: اس اطريفل كاستعال ماليخولياس مغيدے مسلسل کھاتے رہے سے بالوں کی سیای کو قائم ر کھنے ہیں مددیتا ہے۔

اطریقان

افيتمون س حرام افسنيتن به حرام ۵۰ گرام آملختنك ۱۰۰ گرام باؤبرنگ ساعرام. يوست بميره ٥٠ گرام يوست بليلهذرو ۱۰۰ گرام ترميرسغيد دنسويت سغيدى ٥٠ گرام ترش س گرام حب النيل دكالادان ۵۰ گرام ۳ گرام راتي سعدكونى وناكرمومتنا) ۳ گرام

محنظل (اندراین کافودا)

جب بإنى تفريباً وهاره مائة تواس كرجهان ليس اور
المي شكرمنيد است بيون قرده مقداري ادبياني عردست ك
مطابق الكرتوام بنائي اوراك سية تاركزيم كم قوامي دواؤن
كالقورًا القورًا الفون المات اوركموث (وابي) ك
چلاتے جائیں ، یہاں کے کتام سفون مل جائے۔ اب
اسے شیشے باچینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔
مقدارخوراك وتركيب استعال: ياطرين
روزاندرات کوسوتے وقت ۵۔گرام سے ۔ ا۔گرام تک
يانى -٧- عى لاريادوده ٢٥٠ - عى لاركمايس-
استعالات: ياطريف تبض كودوركرتا باور
آنوں کے خراب مادوں کو خارج کرکے ان کو پاک۔
صاف كرتاب ماليخوليا ، نزلدوزكام ، دردسرا در
قريخين استعال كياجا تاب-

اطريفلسناني نسخد:

١٠٠ كلام	آمله خثك
۱۰۰ گنام	پوست ببیره
רול דייי	ليست بليله زرد
۱۰۰ گلام	سنا
۱۰۰ گرام	بلياسياه
ا کلو ۸۰۰گرام	قوام شكرسفيد
۵ کرام	گھی۔

1500	بنسلوحين
פחלנין	براده مندل سفید
٥٩٥ کام	پوست بهتره
רילים.	يوست مليلدزرد
rur.	تُركِر مفيد (توت سفيد)
rs.	دهنیاختک
رائم.	سقونيا
١٥٠ كرام	ن
risto	كتيرا
ره اگرام	كل بنفشه
مع روم	الله الله الله الله الله الله الله الله
معرام	گل نیلوفر
والأام.	مليدسياه
put m.	ىپتاں
put m.	عناب
ره اگرام	گل بنفشہ
٢٠٠٠ ١٠٠	روغن ارتثري
1500.	شکرمغید ۵ کلو
٢٧٠	ست ليمول
دواؤں کوکوٹ	ركبيب تنياري: شردع ك ١١٠
بنائي اوردفن	رعده كى تحيلى سے تيمان كرسفون
	نڈی ہے حرب کریں ۔ اور آخری ت

مسيستال، كل بفشه) كولم ا-لطرياني بروش دي

شکرسفید ۲ کلو ۹۵۰ گلام ۳ گل ست ليمول تركيب تتيارى: يهلى وداؤن كوكوط كرعنه كى چىلى سے چھان كرسفوت بنايس اوراس كو كھىسے چرب كري -اس كے بعد مويز منقى كو يانى سے دھوكر ٣- لرياني يس بكايس بجب وه كل جائي تو آگ ے اتارلیں اور کھنٹا ہونے پر ہاتھ سے مل کرعظ کی عِلى بن عِبان ليس، تأكمورز كاكُود الحين جائے اور اس كى كھليال اور تھلكے تھلى ميں رہ جائين -اب اس چھنے ہوئے ودے میں شکر سفیداورست میون قررہ مقدارس اورياني عرورت كے مطابق الكر قوام بنائي ادراك سينج اتاركرني كرمين دواؤن كاسفوف مخورا تفوط الملت اور دا بي سي السي التي ميهان كك كتام سفوت ل جائد اب اطريفل تياري، شيشے ياجيني كے مرتبان يس محفوظ ركھيں۔ مقدارخوراك وتركيب استعال:٥-گرام سے ١٠- گرام تك دات كوسوتے دفت ياميح كوياني ٧٠ المالطس كمائي ركم وخشك جزون اوركعتى تجزون سے برمزریں ۔اس کے دوران استعال گوشت بھی سرکھائیں۔ استعالات: اتشكيس مفيدع - اتشك عرى كودوركرتاب - برقيم كى خارش اورنسادخون

تركيب تيارى: يهديا يخاجزار كوكوك كرعنه كي يجلن ع جهان كرسفوت بنايس اور يراس سفوت کھی سے چرب کریں۔اس کے بعد قوام شکر سفید کو متوثا كرم كرس ادربيسفون تقورا اعفورا المات ادردابي مع بلاتے جائیں، جب تام سفوت مل جائے توشیتے یامینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

مقدارخوراك وتركيب استعال: ٥-گرام ے ١٠- گرام تك رات كوسوتے دقت يانى ٢٠ - طى لط سے کھائیں۔

استعمالات: يداط يفل قبض كودوركرتا بدمايوليا يرال دردسرا ورآدهاسيى دشيقن بس استعال كيا جاتائ

اطريفل شابهتره نخه:

۱۰۰ گلام	آملہ خشک
۱۰۰ عرام	بوست بهطره
rutro.	لپوست لميلهزرد
۵۰ مرام	سا
۲۵۰ گرام	شاہترہ
۳۰ گلام	كارخ
١٢٠ گرام	گھی
ruro.	مويزمنقي

*קואנים המת*נ

إطرافيل غددى

اطريفل صغير

6

۱۰۰ گرام آملختک ۱۰۰ گرام يوست ببطره ۲۰۰ گرام بوست مليله زرد ۱۰۰ گرام للياسياه ٠٤ گرام ا کلو ۵۰۰ گرام توام شكرسفيد تركبيب تنارى: خشك اجزار كوكوك كرعنه كى حیلی سے جیان کرسفون بنائیں ۔ پھراس کو گھی سے چرب کریں،اس کے بعد قوام شکرسفیدکو تفورا گرم کریں اوراس بين دوا وَل كاسعون عفورًا تقورًا الات اور وابی سے جلاتے جائیں بہال تک کسب سفوت مل ماے اس اطرافل تیارے ۔ شیشے یا چینی کے مرتبان بي محفوظ ركمين-مفدارخوراك وتركيب استعال: رات كو سوتے دفت ، ارگرام بداطرابیل یانی ، ۲- ملی لاسے كعايش - كعتى چزوں سے برہزرس -استعالات: داغى امراصي استعال كياجاتا ہے۔ دردسرکودورکرتا اور قوت ما فظر طرحا تاہے۔ بواميرس كمى مفيدسے -

رالاه.	اسطوخودوس
۱۰۰ گلام	افتتمون
rur.	الانچیخورد
ري گرام	آمله خشک
۲۰ گلام	انيبون
rur.	بالجعط
ريام.	بسفاعج
المراد	پوست بهیره
المال	E
ر کرام	رُيُرسفيد (نسوت)
L7 4.	ماكفل
rur.	مِينة لكواى
rur.	<i>زر</i> نیاد
Lizu.	٠
ساور	غارلقون
۲۰ الام	لونگ دقرنفل)
۲۰ کلام	مصطگی
۳۰ کلم	افشادر
۱۵۰ ماگلم	لميايسياه
ری دار م کرام	غددگوسفند دیمکه پانجیدهٔ

۲۵ گام مويزمنقي ی گھی ۵عگام ا کو ۵۰۰ گرام فكرسغير ٥٠ گرام كشنة فولاد ۲ گرام ست ليموں تركيب نيارى: يهلي جددواؤن كوكوك كرعنه كي هيلى سے جيان كرسفوت بنائيں اور كھى سے چرب كرير - بيرمويزكويانى سے دھوكرمات يانى . ٢٥ العلامين يكايس -جب ده كل جائين، آگ سے أتار لين الديمندا بونير ما كفرس مل كرجعيني عديم بين جِعان ليس _ گوداجين جائے گاا ورگھليا ل اورجيك حیلی میں رہ جائیں گے ۔اب اس گودے میں بقدر ضرورت يانى اصنافه كرك شكرسفيد مقرره وزن بيس ادرست لیمون ۲ گرام لمائیں اور آگ پرلیکا کرقوام نیبار كري عب قوام تيار موجائے نواك سے نيجے أثار لين ادرنيم كرم بين دوا وُن كاسفوت تفورًا كفورًا المات اوردابى سے جلاتے جائيں، يہاں تك كرتمام سفوت س مائے ۔ آخرس کشنہ فولادادیرے چیواک کروابی سے اجھی طرح المائی ۔اب اطریفل نیارہے ۔شینتے یا جىنى كے مرتبان ميں محفوظ ركھيں۔ مقدارخوراك وتركيب استعال: يراطريفل ۵ - گرام رات کوسوتے وقت یاصبے کویانی - ۲ - می لا ے کھائیں ۔ کھٹی اورگرم دختک چزوں سے برمزری ۔

توام شكرسنيد ۲ کلو ۲۰۰۰ گرام ۱۲۵ کام تركسيب تيارى: ختك دداؤن كوكوك كرعنه كي ياني سے جهاني اور كمي سے يرب كري - غدد موسفند ریری یا بجیری کلٹیاں کوخشک کرکے کھول میں يسييں ا وراس كوسفوت بيں ملائن مصطلی روی كو الگ کھی طاکرآگ برنگیملائیں۔ اس کے بعد قوام شکر سغيدكوكرم كرب، اوراس ميل دوا وَل كاسفون عورا مغورا المات اوردابي سع جلات جائين ، الزميم معلكي يكمعلائ مونى شامل كري اور كفنال الموني يشيشي يا ميني كے مرتبان بيں ركھيں۔ مقدارخوراك وتركيب استعمال: ١٠ - گرام يه اطريفل رات كويان ١٠- بى لاست كعائي -استعالات :خنازيردكنظمالا) بين مفيدي-

اطريفل فولادى نسخه:

۱۰۰ گرام	اُصلُ السُّوس (ملهی)
۱۵ گام	آ لم خشک
٥٠ گرام	پوست بلیدزرد
٥٢ گام	يبيلي كلان
مع لام	ستادر
٥١ ١٤٦	تكسانجو

المائل	بيبيه		32 111-7-1
راكل	کمی	المي سفيد م	ستعمالات: خونی وبادی براسیز سر
ry 9	ترخجيين خراساني		معده اور مجركوطاقت ديتا ہے۔
٥ کو ۵۰۰ گل	فتكرسغيد		اطريفل كبير
ry 4	ست ليمول		
ش دواؤں کو کوٹ کرعث	ترکیب نتیاری : پہلی ایم		نخ:
	كي جيلني يرجيان كرسقوت	٥٥١ گرام	آلمرفشك
ےملیں، تاکہ تمام سفوت	سفوت بس گھی ملاکر ہا تھوا	٠٤ گرام	اندروشيرب
جبين كره الرياني مي جوش	كمى سے چرب دھائے بھرا	ر کرام	يوزيدان
أك سے اتاركر جيان ليں.	دیں۔جب دہ گھل جائے	. کرام	יאיטיתל.
وري الكراس مي على موتى	كواس ياني كو كجيد ديرد كو تي	المار	بهن سفيد
اس يانى كوددسرك يتلك	مطی نه نشیس موجائے۔اب	۵۵ گرام	بوست بهطره
شكرسغيدمقرره مقدادس اور	بين نقارلين - ادراس من	٥٥١ گرام	پوست مليله زرد
يست بيول ٢ يرام الكرقوام	پانی عزورت کے مطابق اور	١٥٥ گرام	يىيلىكلان
عُ آگ سے نیج اتادی الد	بنائين حبب قوام بن جا	15%.	تخم خشخاش سفيد
الفورا القرراط تاور دا بي	نيم كرم مي دوادَن كاسفون	ري گام	تِل مغيرمُقشر
الفل تبارم - شينے يا	مے چلاتے جائیں۔بس اط	دیالاد.	تودری شرخ
کھیں۔	جبنی کے مرتبان میں محفوظ ا	ر کرام	ד פ רט וער
باستعال: ١٠ عرام	مقدارخوراك وتركب	156.	جاوتری
نت دوره ۲۵۰- مي الريا	يداط لفل رات كوسوتے و	ري گرام	مینه نکرای
المعلى چيزدل سيرميركي.	بانی ۲۰ - می نظرسے کھائیں	۲١/٤٠	حب فِلقِل
درمعدے كو قوت ديتا ہے۔	استعالات: دماغا	ري گرام	سونط (زنجبيل)
باه كوبرها تا ب- بواسير	نزله کودورکرتا ہے۔ توت	ر کرام	شقاقل معرى
	میں مفیدہ۔	۵۵ گلام	مرج سیاه دفلقل سیاه)

اطريفلشمثي

لىخە:

دوا دُن کاسفون عقورًا کقورًا طلق ادر ڈابی سے

چلاتے جائیں، بہاں تک کہ تام سفون بل جائے۔

رام اب اس کوشیتے یا چنی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

رام مقدر ارخوراک و ترکیب استعمال: ۱۔ گرام

رام یا اطریفل رات کو پانی ۱۰۔ بی الڑے کھائیں ، کھٹی

رام چیز دں سے پرمیز کریں۔

رام استعمالات: دماغ ادر معدے کو قوت دیتا ہے

رام استعمالات: دماغ ادر معدے کو قوت دیتا ہے

رام استعمالات: دماغ ادر معدے کو قوت دیتا ہے

رام استعمالات کی دجہ ہے سرعت در قت ادر جریان کی

استعالات: دماغ ادرمعدے کو قوت دیتاہے اگرگری کی دجہ سے سرعت در قت ادر جریان کی شکابت ہو تو اس کو دورکر تا ہے ، پیشاب کی نالی چوٹری مرکمی ہو تو اس کی اصلاح گرتا ہے۔

تیار بوجائے توآگ سے نیج اتارلیں ادریم گرم میں

اطريفلكشيزى

سخر:

آمدخشک ۲۵۰ گرام پوست بهیر درد ۵۰۰ گرام پوست بهید زرد ۵۰۰ گرام دهنیاخشک ۲۵۰ گرام بهیدسیاه ۲۵۰ گرام گهی ۲۵۰ گرام توام شکرسفید ۴۲۰ گرام توام شکرسفید ۴۲۰ گرام ترکیب تیاری: شردع کی پایخ دواؤں کوکوٹ کرعن کی چھان کرسعون بتائیں۔ بھراس

آلمختك ۱۰۰ گلام لوست بميره ١٠٠ گرام ١٠٠ گرام بيست بليله زرو ۲۰۰ گرام دعنياختك ۱۰۰ گرام مليارسياه ٥٤٥١ كتمش ٠٠٠ گرام عكرينيد ا کلو ۸۰۰ گرام ست ليمول ۲ گل

ترکییب تیاری: شردع کی پانچ دوا دُن کوکوٹ کو عند کی جیلی سے جیان کرسفون بتائیں اور اس کے جیان کرسفون بتائیں اور اس کے بعد شخص کو پانی سے دھوکرمیں کچیل سے مان کریں ۔ کی رصاف پانی سے دھوکرمیں کچیل سے مان کریں ۔ کی رصاف پانی سے دھوکرمیں کچیل سے کہ کہ دہ گل جائیں ۔ اس کے بعد آگ سے نیچ اُٹاریں اور شخط ابو نے پر ہاکھوں سے مل کر جیلئے اور چیلئے اور پیلئی میں رہ جائیں گے۔ اب اس جیا نے ہوئے ہوئے جوشان میں شکرسفیدا وزمت ہیوں عزدہ وزن میں جوشان میں شکرسفیدا وزمت ہیوں عزدہ وزن میں اور پالی حسب مزورت ملاکر قوام بنا بئی ۔ جب قوام اور پالی حسب مزورت ملاکر قوام بنا بئی ۔ جب قوام اور پالی حسب مزورت ملاکر قوام بنا بئی ۔ جب قوام

قرابادين بمديد

٠٠٠ گرام 85 ۰۰۰ گرام موزمنعي رگھی ۱۰۰ گرام تكريغيد ۲ کلو ۵۰۰ گرام ساگرام ست لميول تركبيب تنيارى: سب عيط وكل كولم الله يانى بى رات كو كلكوكر ركودى - الكاروزم كواك بربكابس اوركيرے مي جيان كركميں يختك دواؤل كوك طرعن كي كيلني سعيان كرسفون تيار كري اوراس كوكمى سے جرب كري ـ اس كے بعد مويزكويانى سے دھوكرمان يانى ٢ ـ الرسي يكائي جب ده گل جایس تو آگ سے نیجے اُتارلیں اور تھنڈا ہونے پر ماکفوں سے مل کر حیلنی عظیمیں جھان لیں، تاكر واجين جائے اور ويز كے زيج اور جيل حيلنى يس ره جائي - اب اس بي عل كيا بواگوگل اور مزورت کے مطابق یانی طاکرشکرسغیداورست لیون عزرہ مقدار میں شامل کریں اور اگل پر بیار قوام بنایس -حب قوام بن جائے تو آگ سے نیچے اُٹارلیں۔ اور نيم كرم مي دواؤل كاسفوت تفورًا كقورًا الات ادر ڈابی سے جلاتے جائیں۔ اطرایق تیاسے مرتبان مقدارخوراك وتركيب استعال: ٥-گرام ے ارگرام کے رات کویانی - ۲ - فی الرے کھائیں۔

يس كمي الكرم الخول سے اليمي طرح مليس اورسفوت كو كمى سے جرب كريں -اس كے بعد شكر مغيد كے قوام كو مخورًا گرم كرك آگ سے ينج اتاري اور يسفون اس ميس مفورًا مخفورًا دُالة اوردابي سي علات مايس ، يهال تك كرتمام سغوت مل جائے ـ بس اطريفل كشيخ تیارے۔اس کو شیشے یاجینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ مقدارخوراك وتركبيب استعال: ١٠ ـ اركرامي اطريفل دات كوسوت وقت ياني ١٠- عي لاس كعايس کھی چزدں سے رہزکریں۔ استعالات: اطريفل كشيرى دماغ اورمعدب كوقوت ديتام، قبض كودود كيناب - بواسرك لي مغيدہ۔ لگاتار كھانے سے دائنى نزل كود دركرتا ہے، نزلك وجه سے بيدا موتى بياريوں مثلاً دردس أنكمو کی سرخی اک کان کے دردکودورکرتاہے۔ تبخرکوردکتا

اطريف مقل نخز:

آملخشك ١٠٠ گرام برگ گندناخشک ۱۰۰ گرام ۱۰۰ گام ۲۰۰ گلام لوست لمسله زرد ١٠٠ كرام لملدسياه

استعالات: خونی دبادی بواسیس مفیدے۔ تعن كودوركرتاب.

اطريفل مقوى دماغ نسخه:

٥٠ گرام آملخشك . و گرام لوست بہترہ ۱۰۰ گرام يوست لميدزرو ٥٠ گرام تخم خثخاش سفيد ٥٠ گرام عل خبازی ٥٠ گرام كال مرح ۲۵ گرام دهنياختك ٥٠ گرام مغزبادام تنبري ۱۰۰ گل ۲ کلو ۵۰۰ گرام توام شكرسفيد

۵ گرام ورن نقره تركبيب ننيارى: يبلى سات دواؤل كوكوك عدے کی چھلی سے جھان کرسفوف بنامیں اس کے بعدمغزبادام كوالك باون دسستدبس كوث كربارك كري اميم نذكوره سفوت مفورًا كفورًا الماكركوش _ يهال تك كمغزبادام اورسفوت اليمي طرح سل جابي اب اس كوعي كي جيلتى سے جيان كر باتى سفوت بيں المنين -اس كے بعد كھى سے جرب كري -اب قوام شكر

سفیدکوگرم کرکے آگ سے نیجے اُتاری اوراس میں دواؤں كاسفون تفور الفور الات اور دابى سے جلاتے جائیں ، یہاں کے کہ تمام سفوت مل جائے۔ اس كے بعدورت نقره مقورًا مفورًا ملاتے اور دابی سے جلاتے مائیں۔بس اطریفل تیارہے۔ تینے یا چنی كے مرتبان ميں محفوظ ركھيں۔

مقدارخوراك وتركيب استعمال: ١٠ يركم يهاطرىفل رات كوسوتے وقت يانى ٧٠- مى لارے كمائي كمفي جزول عيرمزري-استعالات: دماغ كوتوت ديلي - آنكھوں ى ردشنى كوقائم ركعتاب ـ نزله اوردردسرس مغيد

اطريفل مُلَيّن

۱۰۰ گرام اسطوخودوس آملختك . ۴ گرام ٠٠ اگرام بادیان ۳۰ گلام يوسن بهطره ۲۰ گلام بوست بليله زرو ١٠٠١ كرام .ه گرام

ران کے دردکو دورکرتا ہے۔ اس کے استعال سے بڑانا دردسریجی دور بوجا تا ہے۔ نزلہ کی حالت میں قبض کو دور کرنے کے لیے بہت آتھی دوا ہے۔ نزلہ کی خرابی سے بیدا ہونے والی دوسری بیار ایوں بین بین میں منید ہے۔

اطریفلمنٹی

سخر:

۵ گرام اصل السوس (ملهثی) ۵ گرام آملخشك ٥گرام ايرست بهطره ۱۰۰ گرام يوست بديد زرو ٥٠ گرام دهناختك ه گرام شاہترہ ۲۰۰۰ گرام کل منڈی ه گرام بليلهسياه گھی ٥٠ والم ٢ کلو ٢٠٠٠ گرام توام شكرسفيد تركيب تبارى: خشك دواؤن كوكوك كرعده كي على عجمان كرسفوت بتايش - يواس مي مھی شامل کرکے ماتھوں سے ملیں۔ اس کے لعد قوام شکرسفیدکوگرم کرکے آگ سے بنیجے اتاری اور اس میں تقور اکتور اسفوت ملاتے اور ڈائی سے

دي لاح . اگرام بلياسياه ۵عگرام مصطي معالام محمى توام شكرسفيد ٢ كلو١٥٠ كرام تركيب تيارى: پهلى دس دواؤں كوكوك عن كى تجيلى سے جيان كرسفوت بنايس اوراس يس کھی طاکر ہاکھوں سے ملیں۔اس کے بعد صطلی کو کھی کے ساتھ ایک بتنی یا پیا لے بیں ڈال کرکوئلوں کی ملکی الكريركيين مصطلى روغن بين مل بوجائے كى۔ اب قوام شکرسفیدکوگرم کرے اسے آگ سے نیجے اتاری اوراس بيس مخورًا كفورًا سفوت المانے اور دابی سے جلاتے جایش بہال تک کرتام سفوت س جائے۔ اب يكملائ موئ مصطلى شامل كرك وابى سے الجمي طرح ملادي اوريس اطريفل تيارع - شينے ياچىنى مے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ مقدارخوراك وتركيب استعال: ١٠ يرام سراط لفل دات كوسونة وقت يانى - ١٤ على لريا دوده . ٢٥٠ - عي لطرے كھائيس - كھٹى چيزوں اور قابض بادی غذاؤں سے برمزرس -استعالات: بران تبن كودوركر في لي خاص طورىمفيدے - عام تبض كودوركرنے كے يريم منتعل ہے۔ آنتوں سے خراب ما دوں كوئكال

4

ملاتے جائیں ایہاں تک کہ سب سفوت بل جائے۔ يس اطريفل تيار موكيا مرتبان بس محفوظ ركعيل -مقدارخوراك وتركيب استعال: ١٠ عرام ياطلفل دات كوسوتے وقت يانى . ٧- عى لاس

استعالات: دُکھنی آنکھوں کے بےمفیدے المحمول ميں موخى كامرى موتوده اس كے استعال سے دور موجاتی ہے اور قبض جاتار ساہے۔

لنخد: مختگرن ۱۰۰گل ۱۰۰ گرام ميطهاتيليا زىيىكند ا عدد ردغن قرطم (كوكاتيل) ۵.۰ می لاط ٠٠٠ گرام الردكاآط

تركيب تيارى: ميطاتداك برك مكوے لے كران كويانى ميں كھاكوركھيں حب وہ نرم موجايس نوان بي گراه معرس اورگراهو سي مشتگرت کی ڈلیاں رکھ کرگڑھوں میں وی کلوے بودي جو گراهاكرنے بي فكلے كف اوران يردهاك لیبیط دیں۔اس کے بعدایک عددزمیں کندے کر اسكاندر ووائكال كراتنا كراهاكس جسب

مينعاتيليا كيكرك ساجائين -اب الكرفعين ميطهايليا كحكوا وكهيس اورا دبيس كطاموا زمي كندر كهراس كوبندكرس اوركتارون كواجعى طرح الماين - كيوكتارون يراردكا والياني بي كونده كرايًا ين اور كيم الازين كندير ليب كري اويس كيرالبيط دي-اس كے بعد بيتي بس روعن قرطم والكراس بس زمي كند هيوادي اور آك يرركه كريكايش جب زميس كندكااويركاحقد سرخ بوجك توبیتیے کواگ سے نیجے اتارلیں اوراس میں سے يكاموازمي كندنكالبس اورهندام وفيرزي كند كوكمول كرمسيطاتيلياك كروے تكال كراس كے اندر مصنكرت كي وليال تكاليس اوران وليول كواتنا باريك كول كرين كد ذرّات كى چكفتم موجائے-اس تبارشره سفوت كرشيشي بس ركعيس -اب الاحرتياب مفدارخوراك وتركبيب استعال: يددوا ١٥- الى كرام دايك جاول كمقن ياطلى يس ركه كر کھایتی۔ اوپرسے دورھ - ۲۵- می لڑیتیں کھٹی چزوں سے پرہزری-

استعالات: بددوااعلادرجهی مقوی یاه ہے۔ جاروں كي ويم بي بور مع آدميون اور مردمزاج جوالوں کے لیے ہی اس کا استعال مناسب ہے۔

بينگ ۲۵ کلم روغن اخروث ۲۰۰ می لار عَسل بلادر (معبلانوے کی اندرونی کا کرام سیاہ رطوبت) ا-کلو ۵۰۰ گرام تركبيب تيارى: بهلي يوده دواؤن كوكوك عن كي تجلن عجيان كرسفون بنايس - كيراس سفون بين ردغن اخروط اورعسل بلادر د كعلانوب كانهد) اليمى طرح ملائس ا ورشد كوكم كرك يجابن يم اس مين بيسفون مخفورًا مخفورًا والته اوروا بي سعيلات جائيں، يهاں تك كرتمام سفوت الي طرح مل جائے۔ اب اس كوشينے يا چينى كے برتن ميں محفوظ ركھيں اور يرسي كيساستعال كري -مقدارخوراك وتركبيب استعال: ٢٠ يرام يددوارات كودوده ٢٥٠- عى لطر سے كھائيں۔ استعمالات: فالج ولفؤه، مركى، نسيان ديمول، كمعيااوردمه رغيره مبي لغى بيارلون سي مفيده. قوت باصمه اور قوت باه كوبرها ماسيدرياح كوخاميح كزنا -

باسليقون كبير

باسليقون كيمعني وكحل ردمشناني "بس. بعض كابيان بركها سليغون ابك بادشاه تقابي

انقروبائے کبیر

د انقرویا" روی زبان کالفظ مخا انتفواری تبريلي كرك اس كومُعَرّب بنالياكيا بـ روى زبان مين انفروبا كمعنى دول كي كال بي حجونكه اس معجون ميس بلادر تعنى عملانوه والاجاتا ہے،جودل کی شکل کا ہوتا ہے اس لیے اس کا بینام ركورياكيا ب-

اس معون كوسب سے يہد بقراط نے بنايا تفاء

، . برگ مُداب ۲۵ گرام ه گرام ۲۵ گرام يجعانبيه ٥٠ گرام بييل كلال ۲۵ گرام جنديدستر ۲۵ گرام صنة لكواي ۲۵ گل حبالغار ۲۵ گلام رائی مع گام زيادند نزوئ ه گرام ٥٠ گرام فلفلسياه (سياهمرج) ٥٠ گرام تسطشيرس ٥٠ گام كلوخي

www.iqbarkarmat	i.biogsp	01.0011
تركيب تنيارى: سب دواؤن كوكوت كرهيلى	نام سے	بردوا بنانی گئی گئی اس لیے ای کے
عندا بين جيان كرسفون بنائي - اس كے بعد كم سے		وكئى -اس كاموجر بقراط"،
كمنن دن تك كول كرس ادر رسي كبرے بن جهان		
كرسنيشي مي محفوظ ركھيں۔	١٠ گرام	أمشنه (مچورليم)
تركيب استعمال: موتد دتت سلائي سے	٥٠ گرام	الجوا
آنگھوں میں لگایئ -	۲۰ گلم	بالجيز
استعالات: يردوا تكون كى دُهند كعلى دُهلكا	س ترام	بيرست المبيد زرد
جالا، بجولا، ناخنه اوربامهني ميسمفيدس	۲۰ گلام	پيلي کلاں
بخوردمه	۱۰۰ گرام	رُد پامکنی
	۲۰ گلام	ماؤج مندی دنیزیات
سخہ: اِ	۲ گرام	سونامكھی
برگ اڑوسہ ۲۵ گرام دھتورے کے خشک نے ۱۰۰ گرام	۲. اگرام	منيده كاشغرى
رهنورے کے خشک نیے ۱۰۰ گرام تمباکوسورتی ۱۰۰ گرام	۱۰۰گرام	مندرجباگ
چائے۔ یاد ۱۰۰ گرام	150.	عصاره ماميثا
شوره قلمی ۱۱ گرام	でダヤ・	فلفل سیاه (سیاه مریج)
روغن بادیان ۲ کی لڑ	١٠ گرام	لنگ
تركيب تيارى: بهلى پانخ دواؤن كوبارك	بالرام	ماميران چيني
كوط كرجعينى عن ميں جبان كرسفوف بنايس -	٠١٤٢٠	5%
پھراس سفوت ہیں روغن بادیان الاکر رکھیں۔	ه گرام	مس سوخمة (تانباملابوا)
مقدارخوراك وتركيب استعال: دونين	۲۰ گلام	خك لا تورى
د مجنة بوئ كولول بريسفون ايك جينى جيم ك	١٠ گرام	تكسانجر
كرم بين كواس كا دهوال سوتكھا بنى -سان كے	سرگام	لزشادر درسي
سائفاس دھوئی کے جانے سےسائس کی تنگی دور	به گرام	بلدى

ہوجائے ۔ استعالات: مرض دمرس، جب مرض سانس کی تنگی سے بے جین ہو، اس کے استعال سے بہت جلد سانس درست ہوجا تا ہے۔

برشعثنا

«برشعشا ایونانی زبان کالفظ مفا اجس کوکچی تنبر بی کے بعد عربی بنالیا گیا ہے۔ اس کے معنی «بہت جلد فائدہ کرنے والی دوا "کے بیں ، چونکہ بیبہت جلد فائدہ کرنے والی دوا ہے، اس لیے اس کی دجہ تمیہ ظاہر ہے۔

۱۵ گرام .برگرام اجوائن خراساني 10 گرام عاقرقرها ۲۰۰ گرام فلفلسياه (مرج سياه) 10 گرام فرفيون ۵ء گرام اقيون ۵عگرام زعفران ا کلو ۲۵۰ گرام ا کلو ۲۵۰ گرام توام شكرسفيد ٠٠٠ عي لطر عن گاؤزباں ۲ گرام نطردن بنجادى

تركبيب نتيارى: يهلى چاردوا دُن كوكوت كر چھلنى عند سے جھان كرباريك سفوف تياركري -فنون كوالك باريك كول كري حيلى عنلا سے جیان کرای سفوف بیں ملائیں اس کے بعدانیون كوريزه ريزه كركے پانى ميں آگ پر بچائي ، يہاں تككرافيون يانى مين الجي طرح عل موجائے،اس كے بعد قوام شكرسفيرس يكھلى بوئى افيون ادرشد جھانا ہوا طاکر ریجائی، جب قوام درست ہوجائے تو نطون بنجادى مخورے سے يانى بس طاكر قوام بيں شامل كرس اور جن آف بيرآگ سے اتارلين اور نیم گرم قوام میں زعفران کوعرف کا وزیاں میں کھول کرے شامل كرين اس كے بعددوا وُل كاسفون عفورا كقورا ملاتے اور ڈائی سے جلاتے جائیں۔بس برشعشاتیارہے. مقدارخوراك وتركبيب استعال: برشعشا ایک گرام رات کوسوتے دقت کھائیں 'اویرسے ایک دوكمونط يانى بئي، نزلدوزكام كى حالت بين خميره كا وزبال عنرى جوابردالا ۵ - گرام بي الكركه لاتي ـ کھٹی چزوں سے برہزکریں۔ استعالات: نزلددركام بي خصوصيت معنيد

استعالات : تردوره مین صوصیت مے میں الم دیا ہے ۔ فالح د مے ۔ مالیخوبیا ادر بزیان میں بھی فائدہ دیتا ہے ۔ فالح و مقود ، مرگی، رعشہ ، نسیان ، عکر آنا ، نیندکی کمی ، کان بجنا ، قولنج اور معدہ و مگرکے در دکود در کرتا ہے ۔ نئی اور بڑانی کھانسی میں بھی مفید ہے ۔ نئی اور بڑانی کھانسی میں بھی مفید ہے ۔

تخ خطی ۳۰ گرام ۳ گلام رب السوس به گرام كتيرا سر گرام محل ارمنی سوگرام مغزبادام شيري ١٥٠ گرام مغرجخ خراوزه مغزتمن خيارين ۵2 گرام ۳۰ گرام مغرجخمكدو ۳ مل نشاسة گندم ۲۵ گلم نركبيب نيارى: خنك دواؤن كوكوت كرعنا كي حجلن مي جهان كرسفوت تياركري - تخفخ اش سنيد اورمغزبات كوالگ باريك بييب ادر تحيلن عنلاس چھان کردواؤں قیم کے سفوت یجاکریں۔ بہدانہ کوالگ یانی . ۱۵ می افریس بھور کھیں۔ دو گھنٹے کے بعد مل كرلعاب جيمان ليس اوراس ميس سفون اورمغزبايت كوطاكر كوندهي . اگركوليان بنانے كے بيم زيدياني كى عزودت محسوس بوتوبيدانى يى يانى طاكرمزيد معاب حاصل كرك بلاين اورگوليان سائز علاكى بناكرختك كرك شيني بن محفوظ ركفين. مقدارخوراك وتركيب استعال: دودو كوبيان صبح وشام عن كا وربال ١٢٥- لى لطر شربت بزوری ۲۰ می نام کے ساتھ استعال کریں ۔ گرم و

برود کا فوری

خر: مجلرى منيد ۲۵ گرام . ٤ گلام سردسفيد سنيره جست (جست شگفته) ١٢٠ گرام ۲ گرام كافور ١٥٠ عي ليط عن گلاب تركيب تيارى: كيفكرى سفيدا در سُرم سغيد كوباريك كمول كري -اس كے بعد سفيد دجست جيان كرطائي اوركافورشا م كريح عن كلاب بس كعرل كري ايهال تك كخشك موجائ -اب اس كوباريك ملل مي جهان كرشيشي مي محفوظ ركفيس -تركيب استعال: ميع، دديبرادرشام، دن

استعالات: آنکھوں کی مُرخی اورگری کودور كرتاا ورآ محمول مي طفيندك بينجا تابيد

يستن بارسلانى سے انگھوں ميں لگائي -

بنادِقْ الْبُرُور

٣٠ گرام اجوائن خراساني ساگرام مخ خرفدسیاه به گرام تخم خشخاش سفيد

לו ארים שתונ

خشك چيزوں سے پرمبزري ۔ استعالات: گرده، شانه ادریشیاب کی نالی كے زخم كو كورى تے اور ييتياب كفل كرلاتى ہے۔

تریاق شانیه نسخه:

کھائیں۔ استعمالات: فالج دلقوه ارعشه مركى الدقو لنج ين استعال كياجا تاب رياح كرتحليل كرتاب نبرون الزات كودود كرنے كے ليے كي استعال موتاہے۔

مقدارخوراك وتركيب استعال: يرترياق

۵-گرام می کوون بادیان یا پانی ۲۰ می لاسے

ترياق فاروق ه ا گرام اجود ۵۱ گرام اجواين دليي ۵۱ گرام اؤخركي ۱۵ گرام اسطوخودوس ١٠ گرام اقاقيا ١٠ كرام انيبوك به گرام ايرما ١٠ حرام باديان ۱۵ گرام بالجيمر ۵ گرام لوزيران بهروزه خشك ۵ گرام ١٠ گرام يجحاك بيد ۵۱ گرام

لإدميذخشك

يكمانبير س گرام ۲۰ گرام سا گرام حبالغار ١٠ گرام وارصني ۲۱ گرام فلفلسياه (سياهمريج) ۲۰ گرام قسط تلخ ۳۰ گرام رکی ۵ گرام زعفراك מזסעון شهد ۱۵ عی لرط وقاكاذنبان نركيب تيارى: بهلى سات دوادُن كوكوت كر عندى جبلى سے جبان كرسفوت بنائي ، زعفران كو الك وق كا دُنبال بي باريك كول كري - اب شهدكو البردك وكرم كري اوراك سينج أتارك بياني اس ميں پہلے زعفران ملامين - بچر تفور التفور اسفون ملاتے اور ڈابی سے چلاتے جائیں جب سفوت مل جائے امرتبان بی محفوظ رکھیں۔

قرابادين بمدرد

٥١ گرام	فراسیون دبانسہ کے بتنے)	۱۰ گرام	بيتكرى سغيد
10 گرام	تنطوراون	ه اگرام	پېلي کلاں
راگراء	ترمانا	ه اگرام	3
به گرام	كلونجى	ه اگرام	تخ برجر
1/10	كاذريس	۳۰ گرام	المنافع المناف
٥١ گرام	كند	ه گرام	جادر
ry 1.	كل مختوم	ه گلام	مجندبيرستر
151.	كل خامًا	۱۰ گل	حبالغار
ماگرام	لوبان	١٠ گرام	حب بسال
rur.	رکی	ا گرام	دارميني -
10 گلام	مشكطرامثيع	۲۰ مرام	رُبُّ السوس
ماگام	مصطگی	ه اگرام	رىش برگد (برگدكى دارهى)
10 گلام	ناردين وبالجيم	ها گرام	ربوندطني
ا گلام	گوند کیر	ه گرام	ננו כנ גנוש
ماره	55	ه اگرام	زنجبيل (سونطه)
١١٤١٢.	قرص استيل	۵۱ گرام	ساذج مندی (نیزیات)
٢٤ ٤٠	قرص افعی	ه گلام	تكبنج
اکلو ۵۰ گرام	شہد	ها گرام	سياليوس
ا على الطروايك ابتل)	شراب سنتره ۵۰	راگار	عاقرقرها
الاس.	ابن	ماگرم	عودصليب
الرام.	روغن بلسان	۳۰ گرام	غارلتيون
اگرام	زعفران	ماگرام	فطراساليون
LIL L	گھی	هاگرم	فلفل سفيد (مريح سفيد)

قرابادين بمدر

عرق گاؤزیاں ۵۰ عیار تركيب نيارى: تام خنك دوا ذن كوكه كار حیلنی عندے جیان کرسفون تبارکریں۔ اسن کو شراب سنتره مي بي كركير عي جيان لين الجراس كوباتى سراب كے سائھ سفون بيل ملادي رجب سغون خشك موجائ نوقرص اسقيل اورقص افعى كوباريك بيس كرطابي اوردوباره تمام سفوف كو جھلی عنلا سے جھانیں۔ ابشد کا قوام بنائیں۔ قوام بناتے وقت روغن بساں شامل کردیں اوراگ سے نیجے اتارکرزعفران کوع ق کا درباں میں کمرل کرکے المائي - بيم روا وَل كاسفون مخورًا مخورًا المات اورداني سے جیلاتے جائیں ، یہاں تک کہ تمام سفوت اچی طرح ال جائے ۔ پیرمسطگی کو تھی کے ساتھ بچھلاکر شامل کریں اورتام مي دابي الجي طرح ملادي -ترياق فاردق تيارم ـ شينے يا چني كے مرتبان مي محفوظ ركھيں۔ مقدارخوراك وتركيب استعال: يرتياق ا گرام دوارالسک ۵ - گرام یا خمره گا دُزبال عنری

۵-گرام می طاکر کھائیں۔ استعمالات: فالج ولقوہ ،مرگی اوررعشروغیرہ جیسے

بلغی وعصبی امراص بیمستعل ہے۔

تریاق فاروق کے نیے میں قرص استیل اور قرص افعی شامل ہیں۔ ان کے تیار کرنے کی ترکیب مندرجہ

ذيل :

قرص اسقبل: جگل پیاز تقریباً ۱۰ ۔ گرام وزنی کے کراس کے اور چکنی صاف می تکاکر توریا چو لیے میں رکھیں ۔ جب اور کی مئی کے جائے نکال لیں اور می دور کرکے اندر سے بیاز کو نکالیس اور اس کے اور میں ملاکر خرم حقے بیس کر اس کے ساتھ برابر وزن میدہ ملاکر ترص بنایش اور ختک کر کے رکھیں ۔ ضرورت کے ترص بنایش اور ختک کر کے رکھیں ۔ ضرورت کے دفت کام بیں لائیں۔

قرص اقعی: انعی سانب ایک مدد لے کرای کودودو دائل آگے ہے ہے کاٹ دیں اور اس کی کھال اتارکو کر لے ۔ ۲۵۔ می لٹریانی میں پائیں ۔ پھرآگ ہے اتارلیں اور جو ہریال الگ میں پائیں ۔ پھرآگ ہے اتارلیں اور جو ہریال الگ موسکیں ، ان کو الگ کرکے گوشت کو کھول میں پیسیں . جر پانی باتی ہو دہ بینے وقت شامل کردیں اور چھپلی عظم جو پانی باتی ہو دہ بینے وقت شامل کردیں اور چھپلی عظم کے رکھیں اور مزدرت کے وقت کام میں لائیں ۔ کرکے رکھیں اور مزدرت کے وقت کام میں لائیں ۔

ترياق مثانه

سخر:

ه گرام	فيون
۲۰ گرام	انيبوك
מד לנין	تخفرفه
۲۵ گلام	تخ خطمی
רש אנים	تخم خيارين

مرواربدسائيده دموتىء تن كلاب	تخيرض ۲۰ گلام
مرداربدسائیرہ (موتی عرق کلاب بیں کھرل کیے ہوئے)	حب كاكنج ٢٥٥ كرام
ركبيب تنيارى: ختك اجزار كوالك كوك كر	دم الاخوين ٢٥ گرام
منلا كي جيلن سے جيمان كرسفون بنابتى ادرمغزبات	رُب الوں ٢٠ گرام
كوالك باركيبي كرخفور سفوت بس طاكركوني	رايندميني ٢٠ گرام
ورجیان کرتام سفوت میں طاکررکھیں۔اس کے بعد	زوفاخشک ۲۰ گرام
فام شكرسفيدكواك پركه كركرم كري - بجراك س	شاق ۲۰ گرام
ني اُتاركراس مين عفورًاسفون ملات ادر دالى سے	شاخ گزرن سوفنة رياره عظمے كا
بلاتے جایت بہاں تک کرسب سفوت مل جلئے۔	PLINAC
آخرس بشديمرخ ادرم واريد كوشال كري -اب	
اعمرتبان مي محفوظ ركعيس -	
مقدارخوراک ونزکیب استعال: یه دوا	
۵ - گرام کھاکراویرے تربت بزوری ۲۰ نے می لڑیانی	
یں طاکریتیں۔ گرم دختک ادر کھٹی چیزوں سے پرہیز	محل متاتی ۲۰ گرام
לעי-	م الرام الرام الرام
استعالات: گرده دمثاندادرهم كى بياريون كو	مغزبادام شيرس ١٥٣ گرام
ددركرتا ب- پیتیاب كی جلن كور فع كرتا ہے -	مغزتخ خراوزه ۲۵ گرام
1271 7	مغرجم خيارين ٢٥ گرام
ترياق نزله	مغرجخم كدو ٢٥ گرام
سخ:	قام شکرسفید اکلو ۵۷۵ گرام
اجراین خواسانی ۱ گرام	بدرخ سائیده (مونگے کی جڑ میم گرام
اسطوخوددس ۵۰ گرام	کولک بوتی معرام
در خشماش ساگرام	

به گرام قرابادین بمدرد مفرارخوراک وترکیب استعال: منے یا رات کوسوتے دفت: ایگرام کھائی کھٹی چیزوں میربیزری۔ میربیزری۔ استعمالات: نزلدکوردکت اے کھائی کے استعمالات: نزلدکوردکت اے کھائی نزلہ میں بید مغیرے ۔ نگا تاراستعمال کرنے سے دائی نزلہ کو دورکرتا ہے۔

توتيائي

لسخد:

منظرن مدتر الكرام مرداريد المرياريك كول كيم مرداريد المرياريك كول كيم من الكرام كشة طلاكلان دسونے كاكشت الكرام كشة جنت الكرام ويك كريون كيم كرام مرج سفيد دكول كي بوئ المرام مرج سفيد دكول كي بوئ المرام كمعن الكرام المرون كارس المول كي الكرام المرون كارس المول كي الكرام المرون كارس المرام المرون كارس المرون كارس المرام المرون كارس الم

نرکیب نیاری: مشکرن در ترا در داریدایی شده الار کورکی داس کے بعد سونے کا کشنه ، جت کاکشنه ، لونگ اور مرجی سفید باریک کول کی مونی طاکر کول کریں بھی محمن شامل کرکے کول کریں ۔ آخر میں میوں کارس مخور الخارات اور کول کریے جا بیس ۔ میوں کارس مخور الخارات اور کول کریے جا بیس ۔

۳۰۰ گرام تخمضخاش ۲۰۰ گرام 2,82 ۱۰۰ گرام كشنيز خنك ردهنيا خنك ۱۰۰ گرام كل كا وزيال ٥٠ گرام ژب السوس د گرام كنيرا كشنيزختك دومنياختك ٥٠ گرام ديام. محل شرخ ٥٠ گرام گوندگیر . وگرام ۵ گرام نشاستزگندم س کلو فكرسغيد سوحرام ست تیموں

ترکییب نیاری: پہی سات دوا دُن کورات کے وقت پانی ۱۹ ۔ لڑیں بھگوکر کھیں ۔ مبح کوروش دیں۔ جب پانی تغریباً آ دھارہ جائے آواس کومل کرجھان لیں اوراس میں شکر سفید است بیومقر رہ مقدار میں شامل کرکے قوام بنائی اوراگ سے نیچے اناد کرڈا بی سے خیرہ کے ماند گھوٹی پھر باتی دوا دُن کوکوٹ کر جھلی عن آلا میں جھان کرسفوف بنائی اور گھوٹے ہوئے قوام میں کھوڑا کھوٹ سفوف بنائی اور گھوٹے ہوئے قوام میں کھوڑا کھوٹ ایس سفوف بلاتے اورڈا بی سے جلاتے میں می خوزا کھوٹ ایس سفوف ایس کے اورڈا بی سے جلاتے میں می خوزا کھوٹ ایس سفوف ایس کے اورڈا بی سے جلاتے میں می خوزا رکھیں۔

۴.

جوارش آملهساده

الانجيخورد ۳۰ گرام רוק לון آمله خشک ۳۰ گرام بالجيم ٩٠ گرام براده صندل سفيد . اگرام كل مرخ توام شكرسغير ۵ کلو ۸گام نطرون بنجادي تركيب تنيارى: پيه آمد خنگ كوكوك كره: ٢ كى چھلنى سے چھائيں اور اس سفوت كو ٢ - لطريانى یں رات کو بھگوکررکھیں۔ مبح کواسے قوام شکرسغید میں ملاکراگ پرلیکائی، جب توام درست بوجائے نظرون بخاوی مخورے سے یانی میں ملاکر توام میں شامل كري اورجوش دے كراگ سے بنے اتارليں ا در دوسری دوا و س کوکوٹ کرعند کی جیلی سے چھان كرسفوت بنابش ادربيفوت مفورا كفوراس قوام

مرتبان مي محفوظ ركھيں۔ مقدارخوراك وتركيب استعال: ٥-گرا ہے ۔ ا۔ گرام تک بہ جوارش صبح کویاتی سے کھائیں۔

يس ملات ادر دا بى سے ملاتے جائیں رجب تام

سفوت اليمى طرح مل جائے توشیقے باجینی کے

يبال تك كمعن كى جكناب جاتى دع اورتام ليمون كارى ختم بوجائے اب قرتائے كيرتار موكيا۔ خشك كريشيشي مي محفوظ ركفيل.

مقدارخوراك وتركبيب استعال: دووادل د.٧- ملگرام) به دوامعجون سنگداندمرغ ۵-گرام مين ركه ركه ايس-

استعالات : يردوامعده اورآنون كوطانت دی ہاوران کی کروری سے جودست آنے لگتے ہیں ان کوبغیر کی تکلیف کے ردک دنی ہے۔

جوارشات

جوارش الوارش المعرب ب ادراس كے معن " بامنم خوش مزه دوا" كے بي -جوارش اور مجون يسى بى فرق ب، يعى جوارش معجون كے برخلاف مائم اورخوش مزه بوتى - -

جوارش جونكمعدى مخصوص دواب. اس لیمعجون کے مقابے میں اس کے اجزار کا سفون فرا فردرار کھاجاتا ہے، تاکہ وہ دیرتک معدے يس عمرا بنا تركسك

استعالات: دماع ، دل اورمعدے کو قوت دنی ہ ، دل اور مگری بڑھی ہوئی گری کو دور کرتی ہے ۔ اختلاج بیں مفیدہے ، تنجرکور دکتی ہے اور گری کے دستوں کو بند کرتی ہے۔

جوارش آمله عنبری برسخه کلال

سخه:

آطهخشك ۲۰۰ عرام ٥ گرام ابرنتيم مقرض ه گلام براده مندل سفير ۵ گرام ليست برون ليت ۵ گرام دارميني ۵ گرام دانه الانجي خورد ۵ گرام محل مقرح ۵ گرام محل گا دُزیاں مصطلى ۵ گرام ا کلو ننہد مرواریرسائیدہ دموتی عرق کلاب کا اگرام میں کھول کیے ہوئے) درق نقره ۲۵۰ ملگرام درق طلا 41247 ۲ گرام

نطردن بنجادی ۲ گرام تركيب نيارى: سب عيد المدخشك كو كوك كرعنل كي حجلن سے جھان كرايك لطرياني رات كوكملكو ركهين اورجيخشك دواؤل كوكوث كرعنك كي حجلن سے حجان كرسفوت تيادكري اب صبح كومذكوره أمله بإنى محيت اورابيم مقرض كاجوشانده احتميد الكراك پريايش اورعنه كوريزه ريزه كرك اى قوام يس طادي اورجب قوام درست عوجائے تطرون بنجادی کو تقورے سے پانی میں گھول کر قوام میں شامل كري اورايك جوش دے كراگ سے فيجا تار لیں اور اس میں دواؤں کاسفوت تقور التقور اللتے ادر دابی سے چلانے جائیں، یہاں تک کرتام سفوت مل جائے۔ابمعطلی کھی کےساتھ بچھلائی ہوئی احد مرواريدسائيره المائن اوراخ بي جاندى سونے كے درن كفورا كفوراكرك شامل كري الدشيقيا عيني كے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ مقدارخوراك وتركيب استعال: ٥ - كلم ے ارگرام تک صبح کو پانی سے کھائیں۔ استعالات: دل، دماغ ادر مركر كوطاتت دي ہ ادران کی بڑھی ہوئی گری کوتسکین بخشی ہے،معلم كوتوت ديني ہے بھوك لگاتى ہے۔ تيخ كوردكتى ہے، گری کے دستوں کو بندکرتی ہے۔ اختلاج الد کھراہا

كودوركرتى برجواش المساده سازياده قوى الاشرب.

www.iqbalkalmati.blogspot.com

میں چھانیں، تاکہ زرشک کا تام گودا یانی بیں جھن ماکہ زرشک کا تام گودا یانی بیں جھن ماکہ در سیال میں جھن اور حھانی میں مرت جھلکارہ جائے ۔اباس جوشاندہ میں فرکورہ بالاآ ملہ یانی بمیت روسانار شیری روس مالاکرآگ پر بچامی ، بچت کارس مالاکرآگ پر بچامی ، بچت دوام درست ہوجائے، آگ سے نیچ اتار کر دار جب قوام درست ہوجائے، آگ سے نیچ اتار کر دار جبی اور الانچی کا سفون کھوڑا کھوڑا ملاتے اور طوابی سے جل تے جا بین ۔جب تام سفون مل جائے ہموارید علی ۔ جب تام سفون مل جائے ہموارید

سائیدہ شامل کری اور ہمخرمی چاندی سونے کے ورق کھوڑے کھوڑے ڈال کرڈا بی سے جبلا بین -بس جوارش تیارہے ۔ شیشے یا جبنی کے مرتبان بیں

المعنوظر كهين -

مقدارخوراك وتزكيب استعال: ٥ يراً

يجارش مبح كويانى سے كھائيں۔

استعالات: دل، مگرادرمعدے وطاقت

دینی ہے۔ معدے اور آنتوں کی کمزوری سے جور دست آتے ہیں ان کوردکتی ہے۔

جوارش انارین

تسخد:

الانجِي خورد اگرام بالحِطِ بالحِطِ پرست بيردن بينز ١٠ گرام پرست بيردن بينز جوارش آمله توتوى مين المكوالي

آلمختک ۲۰۰ گلام

دارمینی ۱۰ گرام

داندالایچی خورد ۲۰ گرام

رُب انارشيري

رُببی ۳۰۰ گرام

آبلیوں ۱۰۰ کی لڑ

زرف ماگرام

آبرنج سالميلا

مرداریرسائیده (موتی وق گلاب اگرام میں کھرل کیے ہوئے)

عنبر درق نقرہ (جاندی کے درق) ۸ گرام

ورق طلا (سونے کے ورق) ،۱۵۵ ملگرا

تركيب نيارى: آلم ختك كوكوك كرعنك كي

چیلی سے چھان کرسفوت بنایس اور اس کوایک لڑ باتی میں رات کو کھیگورکھیں۔ دارجینی اور الانچی کو

بای بین وال کر برور مین در دیا یا مود باین اور کوف کرعند کی مجیلی سے جھان کرسفوت بنایش اور

اسكے روزمیج كے وقت زرشك كو. 23 علاماني يں

جوش دیں۔ جبزرشک الل جائے آگ سے نیج

اتارلس اور کھنڈا مونے پر ماکھوں سے مل کر حمیلنی

בנון בין המנכ

ددركرتى - سلى ادر خكوردكتى -.

جوارش بَشياسه

اسارون دنگر، .ه گرام ۵۰ گرام الانجي خورد الانجي كلال ۲۵۰ گرام 3 ٥٠ گرام ۵ گرام پيل کلاں ٥٠ گام جاوتری ٥٠ گرام دارعيني مالام. رنجبيل (مونطم) ۱۰۰ گرام فلفلسياه (مريج سياه) لونگ ۵۵ گرام قوام شکرسفید ۲ کلو ۳۰۰ گرام تركيب نيارى: دواؤن كوكوت كرعنه كي جھلی سے جھان کرسفوت بنائیں ، اس کے بعد قوام شكرسفيدكوكرم كرس ادراس ميس يهفون كقورا كقورا النة ادر دابی سے جلاتے جائیں ، بہاں تک كرتام سفوت مل جائے۔ بس جوارش تیارہے۔ اس کوشینے یاچنی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ مقدارخوراك وتركيب استعال: ٥-گرا

ليستازلخ ۱۰ گرام ١٠ گرام داندالانجي كلان مصطلى ۱۸ گرام ه گام رُب انارشرس ا کلو ۵۰۰ گرام رُب انارترش ا- کلو۰۰۵ گرام آب يودين ۵.۰ مىلاط شكرسفير ۵ کلو ۵ گرام ست ليمول تركبيب تنيارى: بهلى پانخ دواؤن كوكوك كر عدا كى جھلى سے جھان كرسفون بنايش ـ اس كے بعدرت انارشيري وترش أب يودينه اورشكرسفيد ست بیول کوطاکر قوام بنائیں اور اگے سے نیجے اُتارکر

اس میں دوا وَل كاسفوت كفورًا كفورًا ملاتے اور والى سے جلاتے جائیں۔ یہاں تک کہ تمام سفوت انجھی طرح مل جائے ۔ اب مسطکی کو گھی بین عیفارشامل کی بسجوارش تیارے۔ شینے یا چینی کے مرتبان می محفوظ

رکھیں۔ مقدارخوراک وترکبیب استعال: ۵۔گرام ے ١٠- گرام تك يرجوارش مبح كويا جب عزورت بو کھائیں۔

استعالات: معدے ادر مگر کوطاقت دی ہے۔ بھوک لگاتی ہے۔ گری کوتسکین دبنی ہے مفرار کو

قرابادين بمدرد

. ١٠ مي لير آبليول ۲۰۰۱ گرام مورمنقي تركبيب تيارى: يهلى تؤددا دُن كوكوك كر جيلى عنلا سے جيان كرسفون بنايش - الى اناردان ادرمويزمنقي كوصات بإنى سے دھوسى، تاكردوغار ہے پاک ہوجائیں۔اس کے بعدیاتی الرمیں یکائیں۔ جب برچزی کل جائی ازآگ سے اتارلیں اور معندا ہونے پر اکنوں سے مل کر حیلی میں جیان لیں ، تاكر كود اجين جائے ، جيلك اور كھلياں تھيلى يى رہ جائیں۔اباس جھانے ہوئے گودے میں لیوں كارس ، شكرسفيدمقره مقدارس اورياني مزورت كے مطابق ملاكر قوام بنائين اس كے بعد آگ سے فيج أتارلب اوردداؤل كاسفوت كقورًا كقورًا اللانة اورڈابی سے جلاتے جائیں، یہاں تک کرتام سفوت الجي طرح مل جائے _بس جوارش تيارہے ـ شيشے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ مقدارخوراك وتركيب استعال: ١٠ يرام بهجرارش مبع وشام كهايش-استعالات: معدے ادر حرکو قوت دی - ہے ۔ مجوک لگاتی ہے ۔ صفرادی وستوں اورمتلی كوبندكرتى ہے۔ گرى كے موم ادر سيف كے زملنے بين اس كااستعال مفيدہے۔

يرجوارش مبح كوياكها ناكهانے كے بعددولوں وقت کھائیں اور سے دو کھونٹ یانی بیس۔ استعالات: معدے کی مردی کودورکرتی ہے ادراس کی وجرسے برمضی کی شکایت ہوتواس کورفع كرتى ہے - بادى بوامير كے ليے مفيد ہے - بيا كے برطن كوروكت ہے _ كھانا كھانے كے بعد كھانے سے غذاکومضم کرتی ہے اور ریاح کی بیدائش کوردگی اور ریاحی دردکورفع کرتی ہے۔

جوارش تمرثبندی

ه گرام ۵ گرام ، الاعي خورد ۵ گرام الانجي كلان لإربيختك ۵ گرام ۵ گرام جالفل ه گرام ۵ گرام زنجبيل رسونطي ۵ گرام فلفلسياه (مرج سياه) ۲۰۰ گرام ۲۰۰ گرام اناردانه شكرسفيد ۲۰۰ گرام

www.iqbalkalma		
عرت کا قررباں میں ہے۔ اللہ میں	פיש	جوارش جالين
كل دوادُل كوكو ش كرعنة كي تعلي سے جيان كرمنون		المخر:
بنايش ـ زعفران كوالگ عرق گا وُزبال مي كھول كي ب	۲۰۰۰ کام	اسارون دنگر)
اب قوام شکرسفیدا ورشد کواگ پر رکه کرقوام درست	۲۰۰۰ کام	الانچی کلاں
كري ادريج الاركيركيرك بي جيان كريد وفان شال	۲۰۰۰ گرام	بالجهرط
كري ادراس كے بدردواؤں كاسفون كقورًا كقورًا الله قداور	۲۰۰۰ گرام	پیپکلاں
الابى ع جلاتے جائیں۔ آخریم صطلی کھی کے ساتھ	۲۰۰۰ گرام	E
آگ پرنگھِلارشامل کریں۔ پھرشینے یا چینی کے مرتبان	۱۰۰ گرام	چرائة خيري
ىيى محفوظ ركھيں۔	۲۰۰۰ کرام	حبالاس
مقدارخوراك وتركيب استعال: معده	۲۰۰۰	خولنجان
آننوں اور مثانہ کی تفویت کے لیے پرجوارش میے کوہ	۲۰۰۰ کرام	زنجبيل (سونطر)
ے ١٠ - گرام تک کھائيں ۔ غذاکومعنم کرنے ، ريا ح کو	۲۵۲۰۰	دارميني
فارج كرنے كے ليے اى مقدارس كمانا كھانے كے	۲۰۰ گرام	سعد کونی (ناگر موکفا)
بعددولان وقت کھائیں ۔	۲۰۰۰ کام	عودبلسال
استعالات: معده ، آنون ادرمثانه کے منعق	۲۰۰۰ کام	فلفلسیاه (سیاه مریج)
کودورکرتی ہے۔ غذاکومعنم کرتی اور کبوک کوبڑھاتی	۲۰۰۰ گرام	قرنفل راونگ)
ہے۔ریاح کو تخلیل کرتی اور شخف کی بداؤ کو دور کرتی ہے	٠٠٠ گرام	تسطرتيري
پیناب کی زیادنی کوردکنی ہے ۔ بلغی کھانی ادر بوامیر	٥٤٢١١م	مصطگی
يس مغيدے . گرده يا شانديس باربار بخرى بيدا مونے	٢٠٤٧٠	ح → دعفران
كى مورت مي كي اس كااستعال نفع بهنجا تا ہے۔ اگر	۵ کلو	شهد
وقت سے پہلے بال سفیدم کئے موں تواس کے لگاناد	۵ کلو	قوام شكرسفيد
استعال سے دہ میجے حالت میں آجاتے ہیں۔	۱۰۰ گرام	کھی
Nu.		قرابادين محدرد

جوارش زريشك

لنخ:

بنسلوي ٥٠ گرام ٥٠ گرام تخم خرفرسياه بريال ه گرام حبالآس . ۵ گرام شاق ٥٠ گرام محل مؤخ مغرکشنیزبریان در صنع کامغز ۵۰ گرام تجوناموا) ۱۰۰ گرام زرثك ۱۰۰ گرام مويزمنقي

عكرسفيد عكرام

زمرمهره باریک کول کیاموا ۱۳۵ گرام مرکمید تیاری: پہلی چے دوا دن کولوٹ کرعند کی محیلی سے چھان کرسفوت تیار کریں اوراس میں دم مرمهره باریک کھول کیاموا طلاکر رکھیں۔ بعدازاں درمویز منقی کو بانی سے دھوکر گردوغیارے درتنگ اورمویز منقی کو بانی سے دھوکر گردوغیارے مات کریں۔ اس کے بعدالج الم مصاف کریں۔ اس کے بعدالج الم مصاف بانی میں کیا بیک بی ایارلیں اور جب یہ چے ری کل جائیں تو آگ سے نیچے اتارلیں اور

كمنداموني بإكتول سامل كرهيني مي جيان لي، تاكر كودا هين مائ ، جيلك، يجادر تنكي حيلي بي ره مايس اب حيان موت يان سي رببي الثرب مُحاَّمَن ، آب ترنج اورشكرسفيد الأكرقوام بنايش اور اگ سے نیجے اٹارکرتیارکیا مواسفون مقورا مفورا الاتة اور دابی سے جلاتے جائیں ، یہاں تک کرتا ا سفوت اتھی طرح مل جائے۔ بن جوارش تیارہے۔ شيشے يا جيني كے مرتبان ميں محفوظ ركھيں۔ مقدارخوراك وتركيب استعال: ٥-٥ گرام برجوارش مبع وشام کھائیں۔ استعالات: گرم مزاج توگوں کے بیخصویت معندم وسفرار سيدامون والىمتلى ادرق كوردكتى اور كھوك خوب لگاتى ہے۔

جوارش زرعونی ساده

سخه:

قرابادين بمدرد

كوفارج كرتى ہے۔ بيناب كى زيادتى كوردكتى ہے۔ الخرار ۱۰۰ گرام ٥٦ گرام عاقرقرحا جوارش زرعوني عنبري ليخكلاك ۱۰۰ گرام مغرتخمخيارين مغزنخم خربوزه ۱۰۰ گرام مصطلى أجوائن دلبي ۲۰ گرام סדלון ۵ گرام - زعفران ۲۱گرام آگرمبندی (عود) ۵۰ ملى لىر وتكاذريان ۵۱ گرام اندوشري توام شكرسفيد ۲ کلو۵۰ گرام ۲۰ گرام بادیان گھی ١٠ گرام ۵۱ گرام بوزيران تركيب تيارى: يهلى نؤدواؤن كوكوك كرعنه 10 گرام بهمن سرخ كى تجيلى ع حيان كرسفوت بنايس يرمغر تخم خيارين ها گرام بمن سفيد اورمغريخ خربوزه كوالك باريك بيس كرهباني عن بيس جيان كر یخ کونس ۲۰ گرام سفوف كےسائفالاب رعفران كوالك عرق كا دُزبان سي كھول ٠١٠ الرام يبيل كلال كى اسكى بدنوام ئىكىسىنىداك بركم كى ادر كرنى ١٠ گام پييلا مول ائتاركراس مين حل كى بونى زعفران ملامين، بيم تياركيا بوا ١٠ گرام سفوت مخورًا كفورًا ملاتے اور دابی سے جلاتے جائی، تخماسيست ١٠ گرام تخماثنكن يهان تك كرتمام سفوت اليي طرح مل جائ - اب ١٠ كرام مصطلی کو گھی کے ساتھ بھی ارشا مل کریں ۔ بس جوارش تخمپاز ا گام تیارہے۔ شیشے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ تخ جرجر تخسو ا ١٠ گرام مفدارخوراك ونركبيب استعال: ٥-گرام ے ا اگرام تک صبح یارات کویانی سے کھائیں۔ ۲ گرام استعالات: دماغ، جرعده اورمثانه كو بر گرام توت دسنى ہے ۔ تخدا وربر منى ميں مفيد ہے ۔ رياح ۲۰ گلام

قرابادين بمدرد

معطًى ١٢ كام	را گرام	تخمرگندنا
ما گام	ه اگرام	تخم بليون
زعفران ۱ گرام	. ۱۳ گرام	تعلبمعرى
عن گاؤزیاں ۵۰ عی لرط	۱۰ گرام	جانفل
عنر ١٠ گام	به گرام	پرائة شرب
عنبر ۱۰ گرام مغر گنجشک دچ دل کامغن ۲۰ گرام	به گرام	جيواره
شد اکلو۰۰۰ گلام	ρυ r.	حب الزلم
قوام شكرسفيد اكلو٠٠٠ كرام	۲۰ گرام	حبقلقل
تركيب تيارى: ان يس سے ختک دواؤں كو	10 2	خراطین مصفی رکینچوے می صاف کیے ہوئے)
كوت كرعده كي جيلن سے جيان كرسفون بنائيں۔	יא עון.	مان کے ہوئے)
مغزيات كوالك باريك كوش ورجيوارول كالمطليا	را گرام	خولنجان
تكال كرتوب يرملى آخ يرخشك كري اورالك	ا گرام	زنجبيل (سونظه)
باريك كوش _اب مغزيات الدرجيوارول كيسفون	٥١ گرام	شقاقل معرى
مي دواول كاسفوت مفورًا مقورًا والله كركوشي اور	اگرام	عاقرفرها
حجلى عظ عجهان كرياتي سار يسفون كيساك	۱۰ گرام	قرنفل (لونگ)
ملادیں ۔ ای سفوت میں مغر کجشک بھی ما کھوں سے	١٠ گرم	كبابجيني
مل كرملادى _اب شهد ، قوام شكرسفيد دونول كوباريك	۱۱ گزام	كندر
كرا عين جيان كراك پر ركسي اور عبر كوريزه ريزه	ا گرام	الل مرَّح
كرك اى بس دال دي - جوش آف يرصيح قوام بناكر	به گزام	है है विद्युत
الك عني اتاركاس وعفران كوون كاوزبان كول	۲۰ گرام	مغزيلغوزه
كركماهي وح شامل كريساس كے بعد تياركيا بواسفون	۲۰ گنام	مغزتخ خربوزه
مخورًا من القادر دا بي عبلات مائي، يهال	۲۰ گلام	مغزتخم خيارين
يك كرتمام سفوف اليمي طرح مل جائ - آخرس صطلى	۲۰ گرام	مغزنارجيل

דוובים הענכ

نشاستگندم ۲۷ گلام زعفران ۱۵ گرام وتكافربال به می لير توام شکرسفید سم کلو ۲۰۰۰ گرام نركىيب تيارى: يېلىسات دوا زر كوكوك كرعنه كي جعلن سع جيان كرسفوت بنايس - زعفران كوالك عرف كا وُزبان مِي باريك كمول كرير - اب قوام شكر سفيدكواك بركرم كركے ينجے أتارليں اصاصي سب سے پہلے زعفران حل کی ہوئی اچھی طرح ملادیں۔ مجر دواؤں کاسفون تقورًا کفورًا ملاتے ادر والی سے جلاتے جائیں بہاں تک کرتام مفوت اچھی طرح مل جائے۔بس جوارش تبارہے سینے یا چینی کے مرتبان ميس محفوظ ركفيس-مقدارخوراک وزرکیب استعال: ۵-۵ گرام بعد غذا دولؤل وقت كهايش -استعالات: غذاكومهم كرتى ادر مجوك لكاتى ہے۔ریاح کوفارج کرتی ہے۔تمام بلغی امراض مين مفيد --

جوارش سفرجلي قالص

10 كرام ۳ گرام اجوائن دلي پییل کلاں كوهى بين عيملاكراجي طرح المايس يس جوارش تيارب، شيني اليني كمرتبان مي محفوظ ركديس مفدارخوراك وتركيب استعال: عرادر گردہ ومثانہ کی تقویت کے لیے برجوارش ۵-گرام قرص كشة فولادا يك عدد كے سائھ مبے كو كھا بنى كردے اورشانه كزوريون سيشاب بس ريك فارج بوتي بو توقرص كشة زمردايك عدد كالمخاستعال كري يتنا بھی استعمال کرسکتے ہیں۔

استعالات: دماغ، جرعده اوركرده وثناء كوطاقت ديى ہے۔ در دكركود دركرتى ادر ليشت كومفيط بناتی ہے۔ مادہ تولیدکوزیادہ کرتی اور توت باہ کو برصاتی - بیناب کی زیادتی ، بلغی کھانسی اور نقرس میں فائد يہنيانى ہے۔ رياح كوخارج كرتى اوربالوں كىسيابى كوقائم ركفتي ہے۔

جوارش زنجبیل نسخه:

الانجىخورد ٠٠٠ رام جاكفل ۲۵ گرام بها گلم ۲۸۰ گام زنجبيل الونطها ترنفل دلونگ) ۱۳۰ گرام كوندبول دكوندككر ٠٠٠ كرام

www.iqbalkalmati.blogspot.com

جوارش سفرجل مسهل

لسخر:

الانجي خورد ۲۰ گرام ۳۰ گرام الانجي كلال ۲۰ گرام يبيل كلال تُريدُسفيد (نسون سفيد) ۳۰۰ کرام ۳۰ گل دارميني ۲۰ گل زنجبيل (مونط) ۱۰۰ گرام سقمونيا مصطلًى ٥٠ گرام محمى ها گرام CL/1.. رُببي ٠٠٠ کام مرکب شکرسنید ۲ کلو ۵۰۰ گرام ٣١٤٦ ست ليمول

ترکیب نیاری: پہلی سات دواؤں کو کوٹ کر سے کی چھلی سے چھان کرسفون بنائیں۔ رہبہی، سرکہ شکرسفیداورست ہیوں مقررہ مقداریں اور بائی مزورت کے مطابق الماکر توام بنائیں، جب قوام بن جائے گئے سے نیجے آتارلیں اور اس میں کھوڑا کھوڑا سفون شامل کرتے اور ڈابی سے چلاتے جائیں، معملی کھی کے ساتھ بھی آئے بر کھیلاکر شامل کریں۔ معملی کھی کے ساتھ بھی آئے بر کھیلاکر شامل کریں۔

تخمرض ۵۱ گرام ۳۱ گرام بونظ ۳۰ گرام فلفلسياه رساهمريع) 1 1 رُبہی 5 ۵.۰ می لطر ثكرسنير 1 كو ا گرام ست ليول زعفران ۵ گرام عن كا وُزيال مه عي رط تركبيب نتيارى: يبلى يانخ دداؤن كوكوك كرعنه كي جيلى مع جيان كرسفوت بنايش اورزعفران كوالگ عن گا دُربال بی باریک کول کری داب مرکه، رُب بهي مشكرسفيدا درست ليول ايك سامخة الكرقوام بنايش. ادراك عينج أتاركر يمط زعفران كول كى بوئ تام قوام يس الجيي طرح ملايس - كجردوا دُن كاسفون كقورًا مفورا النقاوردابي عبلات مائس بهان تكك تام سفوت مل جائے۔بس جوارش تیارہے۔ شینے

یاجینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ مقدار خوراک وزرکیب استعمال: ۵۔گرام

ے ۱۰ گرام تک مبے کو پانی سے کھائیں۔ اور تال

استعمالات: معرے كوتوت دى ہے ـ تے اور دستوں كوردكى سے ـ بعرك لگاتى ہے ـ جگر كى حارت

-4-3/65

قرابادين بمدرد

تك كرتمام سفوت مل جائے -اس كے بعد شينے يا جيني كے برتن ميں محفوظ ركھيں۔ مقدارخوراك وتركيب استعال: ٥ يرام ہے .اگرام تک میج کے دقت کھائیں۔ استعالات: دل درماغ كوتوت دي ه اخلاج قلب اور كم إسك ودوركرتى ہے - اور تخركو روكتى ہے۔

جوارش شهنشا مي عنري

نسخه: على مرُخ

۲۰ گام ۲۰ گلام كل گا وزباں

١٠١ كرام زرشك

١٨٠ گرام مرائع لميله

١٨٠ كرام مباعةلم

١٥٠ لى لا مشربت انارشيرس

ىثربت نارىخ سا مى لىر

١١٠ عي لط شربت آلوبالو

مثربت ليمول ١١٠ عي لير

سكنجبين ساده ١٨٠ كى لىر

شكرسفيد ۱۰۰ گلام

مواريدياريك كول كييري - ١٠ كرام

ورق نقرہ رجاندی کے درق) ۱۰ گرام

بسجوارش تيارم -اس شيشے يا چيني كے مرتبان مین مخوط رکھیں۔ مقدار خوراک وترکبیب استنعال: ۱۰ گرا يرجوارش رات كويا مبح كے وقت يانى سے كھائيں۔ استعالات: يجوارش دست لاتى م درد قولنج كودوركرتى ہے يجوك لگاتى ہے عركى حات كوكم كرتى ہے اورمعدے كوطا تت دي ہے۔

جوارش شاہی نسخہ:

الانچىخورد ۲۵ گام ۱۰۰ گرام رهنيا خثك ا کلو مربائے لملہ ۸۰۰ گام مربائة آلمه

N 26 شكرسفيد

م گرام ست ليمول

تركيب نتيارى: پېلى دودداؤن كوكوك كر حجلىء ف سحيان كرسفون بنايس مربائے المليه اورمربائ المكومعلى تكال كرياني مين بي كر حطيك بس جيان ليس اوراس بي شكر مغيدُ ست ليمون مقرره مقدار میں اوریانی صرورت کے مطابق ملاکرقوام بنائیں اور

الكس ينجا تاركرنيم رم قوام بي دواؤل كاسفون مفورا كفورا ملاتے اور دا بی سے جلاتے جائیں ئیماں

عنبراشهب جوارش شهرياران تركيب نيارى: كل سرخ اوركل كا دُربال كورث كرعند كي هيلى معيان كرسفوت بنايتي وزرشك ۳۰ گلام ادرمرنون كوركمظى كال كر) يانى يربي كر تيليدس جما اجوائن دلى יא צנין لين الجراس بين شرب سكنجدين اورشكرسفيد الكرقوام افتيمون ساگرام الانجي فورد بناین عنرکوریزه ریزه کرکے قوام ہی میں ڈال دیں، سرگرام انبيون تاكداس بين يجيل كرمل جائے ۔اس كے بعد آگ سے ۳ گلم بالجير فيحاتارلي اورني كرمي دواؤل كاسفون ادعردارير 10 گرام باريك شده باسم الأر مفورًا مقومًا والتاور واليسي بسفائج ۲۰ گرام چلاتے جائیں ، آخریں جاندی کے درق کھوڑے مقورے 3 ۳ گرام تخرفس كرك دالين اور داي سے الحي طرح ملايش - بس بم كرام تركيسفير (نسوت سفيد) جوارش تيار - شيفي اجبني كے مرتبان ميں محفوظ ۲۰ گرام جية لكوى ۲۰ گرام حُتُّ النيل (كالادان) مقدارخوراك وتركيب استعال: ٥-گرام به گرام يرجوارش مبح كوكها يتن الراس كوكهاكراوير سعون دارصني س گرام زنجبل (سونط) الزرياء ق عنر ٢٠ - مي لايني توزياده بهتر --استعالات: بيجواش دل درماع كوقوت دي ساوج مندی (تیزیات) به گام سقمونيا ہے۔خفقان اور گھراہٹ کودورکرتی ہے۔معدے قرنقل (لونگ) كوقوت دي اورتي كوردكى م حادث كوتسكين ناكيسر

بالحلم

۳۰ گل

۳ گرام

١٠٠ گرام بسلوجين ٥٠ كرام يوست ترنج ٥ گرام حُثُ الْاس ٥٠ گرام شاق ۱۰۰ گرام كثنيزخشك (دهنياختك) ۱۰۰ گرام كل مرخ ١١ گرام كافور ه گلام مصطكي ا کلو ۲۰۰ گرام رسيسي ا کلو ۲۰۰۰ گرام ثكرسغير ١١ گرام محمى 引出 ست ليمول تركيب تنيارى: يهلى نؤدداؤن كوكوك كرهيلى عنه عجهان كرسفوت بنايش كافوركوالك باركب كركے تام مفون بيں الجي طرح الادي - اب رُب ہي، فكرسفيدا ورست ليمون فرره مقدارس ادربإنى صرورت كے مطابق الاكر يتيلي ميں بكائيں ، يہاں تك كر قوام بن جائے۔اباک سے اتارلیس اورنم گرم قوام میں دواؤں کا سفون تغور المنور الات اوروابي سيملات جائين اس ك بعدمسطلى وكمى كرساكة على آن يجري كيميلاكرشاس كرى اوردانى سے الحجى طرح طادى -بسجوارش تیارے۔ شینے باجنی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ مقدارخوراك وتركب استعال: ٥-٥-كرام

۸ گان زعفران ا کلو ۹۰۰ گلام توام شكرسفيد ع لح الم وتكاذنيان تركبيب تنيارى: پېلى المفاره دوا دُن كوكوث كر الماني عن المعلى المرافون بنائي - زعفرال كورق محا دُزبان میں کھول کریں ،اس کے بعد قوام شکرسفید کو الكرير مرس ادرني أتاركراس بس يهدز عفران كمرل کی بوئی شا بل کریں۔اس کے بعددوا دُن کاسفون مخورا مخورا الات اوردابي سے جلاتے جائیں - آخري مصطلی می کے ساتھ بھیلائی مونی ڈال کرڈانی سے الحجى طرح الدي بجرشيف ياجني كمرتبان معفوظ مقدارخوراك وتركيب استعال: ٥ يرام يجوارش مبح يارات كويانى ت كعائب -استعالات: معده ادر عبرى كردوركرتى ہے۔ قولنج اورعمرالبول (بینیاب کامشکل سے آنا) مي مفيد إنفى كودوركرتى --

جوارش طباشير

١٠٠ كرام آملختك ۱۰۰ گرام براده مندل سرخ ۱۰۰ گرام داده صندل سغي

www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکبیب تیاری: بها اظ دواؤں کو کو طاکون اللہ بھر اللہ اللہ بھر اللہ اللہ بھر اللہ بھر اللہ اللہ بھر اللہ اللہ بھر اللہ اللہ بھر اللہ بھر اللہ اللہ

کریں۔ بس جوارش تیارہے۔ شیشے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ میں محفوظ رکھیں۔

مقدارخوراک وترکیب استعال: ۵-۵-گرام پرجوارش مبع وشام کھائیں۔

استعالات: معدے كوفوت دي اور كبوك استعالات الله معدے كوفوت دي اور كبوك الله كاكان مي مال كان كارتى كارت

جوخرابیاں پیداموتی میں ان کے بیافاصطور پرمفیرے۔

جوارش عودشيرب

لسخه:

اسادون دنگر، ۵۰گرام اگردعود، ۱۳۵۵ ما گرام الانچی خورد الانچی خورد بیبلی کلاں ۱۳۵۵ مما گرام بیبلی کلاں ۱۳۵۵ مما گرام بیبلی کلاں ۱۳۵۵ مما گرام

۲۰۰۰ عرام ۲۰ گرام الانجي خورد ۲۰ محل بادرنجبوب ۲ گرام بالجيط ۲۰ حمل بسلوجن ۲۰ گرام پوست تریخ ۲۰ گلام دارصني ۲۰ گرام قرنفل دلونگ) مصطلى ۲۰ گرام ا کلو ۳۰۰ گرام دُبسيب ٢ لط.٢٥ مي لط آب ليمول س کو۵۰۰۰ گرام ١٠ گرام زعفران

قرابادين مدرد

وق كا وزيال

۵. ملى لار

	www.iqbaikai
۱۰۰ گلام	سا
۱۰۰ گرام	الريخ
۸ گلام	اگر (عود)
Light.	الانچی خورد
rur.	انيون
Lilu.	باریان
15 h.	بسلوحي
Lie L.	لإدبيزخشك
۲۶ ۲۰	دارچيني
מישלים	مصطگی
٢ كلو ٢٠٠٠ گرام	شكرسفيد
ا گرام	گھی
ا گرام	ست ليمون
	ترکیب تیاری : پ
	ا قى سات دوا ۋى كوكوت
H 1 (1)	الم الله الما

ترکیب تیاری: یہی تین دواؤں کے علادہ باقی سات دواؤں کو وی کرعن کی جھیلی سے جھان کر سفون بنایش ۔ اب پہلی تین دواؤں کو ہا ۔ لڑ بائی میں بکائی ، جب باتی آدعارہ جائے تواگ سے اتارلیں اور مل کر جھان ہیں۔ اب اس باتی میں کرمفید اتارلیں اور مل کر جھان ہیں۔ اب اس باتی میں کرمفید اور بیات و تا اس باتی میں کرمفید اور باتی افاقی کریں ۔ بکاتے وقت اور چومیل آئے اور باتی اور قوام تیار ہوجائے پر اس کو کون گرے نکال دیں اور قوام تیار ہوجائے پر اس کو کون گرے نکال دیں اور ڈوام تیار ہوجائے پر اس فون کھوڑا کھوڑا ملاتے اور ڈوابی سے چلاتے جائیں، مفون کھوڑا کھوڑا ملاتے اور ڈوابی سے چلاتے جائیں، مفون کھوڑا کھوڑا ملاتے اور ڈوابی سے چلاتے جائیں، مفون کھوڑا کھوڑا ملاتے اور ڈوابی سے چلاتے جائیں،

פאוצון	جا كفل
רולוים	خولنجان
מזו לנק	دارميني
בדולוץ	لونگ
ا کلو ۲۰۰ گرام	نبد ا
١-كو٠٠٢١	ننهد نوام شکرسنید
٠١٤٢٠	زعفران
١٠٠ عي الح	وق گاؤزیاں
10. 1. 11 11	61. Ale

نرگیب تیاری: بها فردواد کوو کرده کی کوی بیا فردواد کوو کرده کی جهان کرسفون بنایش شهداور قوام شکرسفیرکواگ پررکوکرگرم کری اور نیج اتار کر پیلج زعفران کوون گادنه با میس کول کرے اس قوام بیس شامل کری بجردواد ک کا صفوت بخوار افغور الا الته اور دابی سے جلاتے جائیں، بہاں تک که تمام سفوت انجی طرح مل جائے۔ بس جوارش تیارہ ۔ شینے یاجینی کے مرتبان بیر محفوظ کوی مقدار خور اک و ترکیب استعمال: ۵-۵-گرام بیر جوارش میں و شام کھائیں۔ قابض، بادی غذاد ک بیر جوارش میں و شام کھائیں۔ قابض، بادی غذاد ک اور کھی چیزوں سے پر بیز کریں۔ اور کھی چیزوں سے پر بیز کریں۔ استعمال تا معدے کی کردری دور کر کے اسے استعمال تا معدے کی کردری دور کر کے اسے استعمال تا معدے کی کردری دور کر کے اسے استعمال تا معدے کی کردری دور کر کے اسے استعمال تا معدے کی کردری دور کر کے اسے استعمال تا معدے کی کردری دور کر کے اسے استعمال تا معدے کی کردری دور کر کے اسے استعمال تا معدے کی کردری دور کر کے اسے استعمال تا معدے کی کردری دور کر کے اسے استعمال تا معدے کی کردری دور کر کے استعمال تا کہ تا معدے کی کردری دور کر کے استعمال تا کی کوی کردی دور کر کے استعمال تا کی کوی کردی دور کر کے استعمال تا کہ تا کی کوی کے کردی دور کر کے استعمال تا کوی کوی کردی دور کر کے استعمال تا کہ کوی کوی کردی دور کر کے استعمال تا کی کوی کردی کردی دور کردی دور کردی دور کردی دور کردی دور کردی کھی کوی کوی کردی دور کردی دور کردی دور کردی دور کردی دور کردی دور کردی کردی دور کردی

جوارش عود مُكَيِّن

توت بنجاتی ہے۔ غذاكوم ملى اور بوك لگاتى ہے.

نخ:

تُربُر فير (نسوت مفيد) ١٠٠ گرام

جيلنى سے جيان كر خوت بنائيں اور قوام شكر مغيد كواگ پرد کھ کرکرم کریں اس کے بعد آگ سے بنچے اُتاراس ادردواؤل كاسفون كفورًا كفورًا المات اوردًا بي سے چلاتے جائیں بہاں تک کہ تمام سفوت مل جائے۔ بسجوارش تیارے،اس کوشیتے یاجینی کے مرتبان مين محفوظ ركھيں۔

مقدارخوراك وتركبيات عال: ۵ ـ گرام يجارش صبح كومنار مُنه يابعد غذا كهايس ـ

استعالات: معدے اور آنوں کے ریاح کو خارج كرتى ہے۔ توت ماضم كوررهاتى ہے۔

جوارش فواكيه

٥٠ گرام بادرنجوب ٥٠ گرام دارصني ٣٠ گرام وسامرود ٠٠٠ گام رُب انارترش ٠٠٠ گام رُب ا نارشرس ٠٠٠ گرام رُبغوره ١٥٠ گرام زرنک الرام مصطً ٥٠ گرام

يهال تك كرتمام سفوت الجي طرح مل جاس - المصطلى كوهى كےساتھ ملى آئے كر كھيلاكرشامل كرس اور دا بى ہے اچھی طرح طادیں۔ بسجوارش تیارہے۔ شینے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ مقدارخوراك وتركبياب نعال: ميحويرجارش ٥-گرام یانی یاع ق بادیان ۱۲۵ - می لیر کے ساتھ کھائیں قابض بادی غذاؤل سے پر ہزریں۔ استعالات: معدے كوقوت دى ادر كبوك لكاتى ہ، قبض کودور کرتی ہے۔

جوارش فلا فلی نسخہ:

۵ گرام امادون دیگر، ييل كلال ۱۰۰ گرام ۵ گام مخ كوفس ۵ گرام زنجبل (مونظ) ١٠ گرام ه گام زيهسياه عودلمسال ٥٠ گرام ۱۰۰ گلم فلفل سغير (مرج سفيد) فلفل سیاه (مریح سیاه) ۱۰۰ گرام قوام شکرسفید اکلو ۱۵۰ گرام سينياري: يهي نؤدواؤن كوكوك رعنهي

قرابادين ممدرد

١٠٠ گلم بسفائخ مغزبادام شيري ٢٠٠٠ كلم مغزة طم دكر كي يجول كاكل) ٢٠٠ كلم معطی ۱۰۰۰ کی ۲۵ گام توام شکرینید ۲ کل ۱۰۰ گلم تركىيب تنيارى: بېلى دەدداؤن كوبارىكى بىي كرعن كي كيلى سعيان كرمفوت بنائي اوردواون مغزوں كوالگ باريك بيس كھيلىء يس محيان كرسفون ميں الادي - قوام شكرمغيد كواك بر كم كركے فيج اتارلس اوراس مين دواؤن كاسفوف مقور التعور الات اور دابی سے جلاتے جائیں بہال تک کرتام سغون اليي طرح مل جائے - اجعظی کو تھی میں بکی آنج يريكيلانس اوراس بس شامل كرك والى ع الى طرح ملادی بسجارش تیارے - شیشے باجنی کے مرتبان يس محفوظ ركفيس-مقدارخوراك وتركيب تعال: ١٠ يرام يجوارش ميح كودوده يا يان سے كھائي -استعمالات: تبض كوردركرتي بيياب لاتی ہے اور حیض جاری کرنے میں مددیتی ہے الا معدے كرتفوت بختى ہے۔

کی ما گرام اگام ستليول تركيب نيارى: بادرنجبويها وردارهيني وكوك كر چیلی عن معنی سے چھان کرسفون بنائیں۔زرشک اور مُان كو الله- لريانيس بكائي، جب يركل جائي، اك سينج اتارلس ادر ففندا موني بالقصل كر ي المان ا مين رابب الشكرسفيدا ورست ليمون مقرره مفلارمين طاكر آگ پرلیکائیں۔جب ان سب کا قوام بن جائے تو الكس ينج أتاركر بادرنجبوبه اوردارميني كاسفون تفورا القورا الات اوردابي سيطلت جائي - آخر يرم صطلى كھى كے ساتھ ملى النج يريكھا اكر المائنى - بس جوارش تیارے - شینے یا جینی کے مرتبان می محفوظ رکھیں۔ مقدارخوراك وتركيبات عال: ٥-٥ كرام يجوارش صبح وشام كهايش-استعالات: ضعف تلب ادرضعف معده مين مفيد ہے، ان اعضاء كوتوت بنياتى اور خفقان كو دوركرتى ب- صفرادى مزاج انخاص بي بنايت

جوارش كمونى

الآله برگ شاب ۵۰۰۰ گرام ١٠ أورة ارى מזולין . الأل زنجبيل (مونطه) مالاه ... ١٠٠ قد زيره سياه ا کلو ۲۵۰ گرام بسرور نلغل سیاه (مریج سیاه) ۵۷۱گرام 625 BY. الله ١٥٠ عالم الله ٠٤٠ و عربنيد ٨ كلو ٢٥٠ كلام ۸ ماکم سالیوں ۸ گلام ۱. وم نطردن بنجادی ۱۸ گرام تركبيب تيارى: بهلى يانخ دداؤن كوكوك عد کی جھلی ہے جھان کرسفون بنائیں۔ اس کے بعدايك بيلييس سرك شكرسفيدا ورست بميون مقرره مغذار

میں اور پانی عزورت کے مطابق شامل کرکے آگ پر بكايس، يهال تك كرقوام تيار موجائ ديكانے دفت ادبرجومیل آئے اس کوکف گیرے اتارد بناچاہیے) اب

اس میں نطور ن بنجادی بانی ۵۰ می لطمین حل کرتے

شامل کری اورجوش آفے برفوام کوآگ ہے اتارلس

اورباريك كيرك يس جيان كراس بين دواؤن كالمغو

تحقرا الفورا اللات اور وابي عيلات مايس بيان مسيك كرتمام سفوت بل جائ - بس جوارش كونى تيار

ہے۔اسے شینے یا جینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ مقدارخوراك ونزكياب تعال: ٥-گرام ے . ا گرام تک بیجوارش میے کے وقت بہار مُنھ یا کھانا کھانے کے بعددواؤں وقت کھائیں۔ استعالات: معدے کی سردی کو دور کرتی اور قوت مضم كوراهاتى مدرياح كوفارج كرتى اورين كودوركرتى ہے - بچكيوں كوردكتى ہے، ييك كے ركي دردوں کوتسکین دی ہے۔

جوارش كمونى أكبر

٩٠ گرام برگ ثباب بورةارمى معالم دارميني ۵ع کرام دالاره. زرهساه ٩٠ گرام فلفل مغيد (مريح سفيد) ٩٠ گرام فلفل سیاه (مریج سیاه) といるきろん ٠ ١٤ علار گلقندگلاب اکلو۵۰۰۰ گرام ۰۰۰ گرام مربائة زنجبسل ٩٠٠ گام مربائ بليله N 26 تنكرسفيد ۲ گرام ست ليمول

. و گرام ٩٠ گلام حببلان اکلو. ۲۰ گرام زيره سياه ١٤٥ گرام رنجبيل رسونط ١٢٠ گلم فلفلسياه (مريحساه) . و گرام دارطني . و گرام مصطكي ۲۵ گیام کھی 1000 2 فكرسفير ٧ کلو٠٠٧ گلم ۲ گل ست ليمول تركبيب نيارى: يهلى لأددا دُن كوكوك وهيلى عنه سحيان كرسفوت بنايش سركه شكرسفيدا در ست لیون مقرره مقدارس اوربانی عرورت محمطابق ال كرآگ يريكائين بهان تك كرقوام بن جائے ريكات دقت كيميل ادرية ي تواس كوكعت كيرس اتاردي) اس کے بعداگ سے نیے اتارکرباریک کیڑے میں جمان ليس اور دوا وَل كاسفون عفورًا الفورًا المات اور ڈابی سے چلاتے جائیں۔ آخرین مسطکی کو گھی کے ساتھ على آئ يرتعبلا كرشامل كرس وبس جوارش تيار ہے۔ شينے ياجيني كے مرتبان ميں محفوظ ركھيں ۔ مقدارخوراك وتركبيات عال: ۵-گرام ے . ا - گرام تک برجوارش مبے کو یا کھانا کھانے کے

تركيب نيارى: يبلي في دواؤن كوباريك كوط كرعن كى حجلى سے يجان كرسفون بنايش - ملقند ادرم توں کو تھلی تکانے کے بعدیانی میں بیس کر چھلے میں جھان لیں۔اس کے لیدسرکہ شکرسنید الریاوریے ہوے مرتوں کوایک بینیاس ڈالیں، یانی کی عزورت محوس ہوتوادریانی اصنا فکرکے آگ پریکائی (اور جومیل آئے اس کوکعن گیرے اتاردی) اور قوام تیار ہوجانے پراگ سے نیجے اتارلیں۔اس میں دواؤں كاسفوت مخور المخور المات اور دا بى سے چلاتے جائين بيهان تك كرتام سفوت مل جائے يس جوارس تیارے، شیشے یا جینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ مقدارخوراک وترکبیاستعال: ۵-گرام ے - ۱ - گرام تک بیجوارش مبے کو یا کھانا کھانے کے بعدكمائي -

استعالات: معدے کی خراب رطور نوں اور ریاح کو تحلیل کرتی ہے۔ ہا منہ کو درست رکھتی ہے۔ قبض کورفع کرتی ہے۔

جوارش كمونى كبير

سخه:

بالحِيطِ ٩٠ گام برگ شالب ١٩٥ گام بورة اربی بورة اربی

الكرينيليس داليس اور الكيريكار قوام تياركري -دىكاتے دقت جوميل اے اس كوكف گرسے أتاردي) ادرآگ سے بنچ اُتارکر باریک کیڑے میں جھان کر مفورا كفورا اسفوف المات اوردا بى سے چلاتے جائين يهان تك كرتام سفوت مل جائے يس جوارش تباري شينے باجبني كے مرتبان ميں محفوظ ركھيں۔ مقدارخوراك وتركيباستعال: ٥-گرام يجارش مبع كوعرت باديان يا يانى سے كھائيں - قبض رفع کرنے کے لیے ا گرام دیں۔ قابض و بادی غذاؤل سے يرمزكري-استعالات: معدے ادر اتوں كوفضلات ہے پاک وصات کرتی اور ان کوطاقت پنجاتی ہے۔ ریاح کوفارج کرتی ہے، مجوک لگاتی ہے اورمُنھ سی مفوک زیادہ بیدا موتا ہو یارال بھی ہوتواس کے استعال سے پڑکابت بھی دور موجاتی ہے۔ جوارش مصطلی ساده

نسخد: مصطلًى

٥ گرام ۱۱ گام سينكمول ثكرسفيد ۲۵ کی لطر ع ق گلاب

لعدكمائي -استعالات: دردمعده ادرقو لنج كودوركرتى م ریاح کوخارج کرتی ہے ادر ہاصم غذاہے۔ جوارش کمونی مسهل نسخه:

١٠ كل بالجيوط ١٤ گام برگ شماب ٣٠ گلم بورةارمني ١٠ كل ۹۸۵ کوم تربيرينير (تسوت سفير) ١٠ گلام حبيسال ١٠ كرام دارهني ١٤١ گلام زنجبيل (سونط) ٣٠٠ گرام زيره سياه ١٠ گرام عودبليال ١٢٠ كرام فلفلسياه (مريج سياه) ۵ ساطی لر 5 ٥ کو ۵۰ کام تكرسفير 4 گرام ستليول تركيب تنارى: يلى گياره دوا دُن كوكوك جھنی عدے سے چھان کرسفوف بنایش پھر سرکہ شکرسفید اورشكرسفيد فرده مقدارس اورباني مزورت كعطابق

مارم	بادیان	تركيب تيارى: بيد شكرىنىدى پان
ملام.	بالجهر	. ١٥٠ - في الراورسة ليمون غروه مقدارس طاكراك بريكائي.
م گرام	پوستارنخ	. بكاتے وقت جوميل اور اے اس كوكف گرسے أتاروي،
ره گرام	تخركاى	جب شربت كے قوام سے كسى قدر كا راحا قوام تيارم و جائے
۱۰۰ گرم	دارجيني	آگ سے نیج اتارکرباریک پڑے میں چھان لیں اور
ره گرام	زرنباد رکبورکچری	دوبارہ آگ پربکائی مصطلی کو گھی کے ساتھ آگ پر گھجلا
۱۰۰ گام	زنجبيل (مونظ)	كراى كينة موئة قوام مي مادي جب خيرك كاقوام بن
ره گرام	زيه سنيد	جائے آگ سے نیجا تار روابی سے خمیرے کی طرح گھوٹی بب
۵۰ گرام	زيمسياه	گھوٹے گھوٹے سفید ہوجائے توس میں وق کالب
رو گرام.	نلغل سياه (سياه مريح)	شامل کردی اور دابی سے ملادی ۔جوارش مسطکی تیار
٥٠ گلام	كبابعيني	ہے۔ شیشے یا جینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔
مارى	كويا (شاهزيره)	مقدارخوراک وترکیابتعمال: ۵ گرام
ري والم	كنيزختك (دمنياختك)	١٠- گرام نک يجوارش ميح كوكهائين-
٥٠ گرام	كند	استعالات: يجارش معده، أنون ادر مركر
رائه.	كائرخ	طاقت دنی ہے۔ مُنھ سے رال بہنے کوردکتی ہے۔ معد
٥ گرام	محل گا دُزباں	اور آنتول کی کمزوری سے دست آتے ہوں توان کو
م گرام	معطلی	بندگرق به ا
٢١١٧	گھی	بندرته به مصطلی نه نیکلال جوارش مصطلی نه نیکلال
ر ۵۰۰۰	توام شكرسنيد سركل	
١١ گرام	زعفران	نخر:
۵۰ می لار	ع ق گاؤزیاں	اجوائن دلیی ۵۰ گرام
	ىيبىنيارى: يېلى ئىيى دوا	الانچي خورد ١٠٠ گلام ترک
	كرعن كي كيلى سعجاني اورقوا	
	A THE REPORT OF	

١٢ گرام	عقيق	زعفران كوعرت	یے اس میں سبے پہلے
C1840	غرينه	بعددواؤلكا	بیں کرطانیں ۔اس کے
ما گام.	كبريائي شمعى	چلاتے جائیں،	بحورا ملات اور دابی
rero	עיפנג	بلاكرشا مل كري	فی کے ساتھ بھی آ کے پرنگے
٥٠ گرام	مرداريد (موتى)	الادير بس	چی طرح تام جوارش بی
רולים	مومیاتی	بانسي محفوظ	م- شیشے یا چینی کے مرت
١٤٢٥	نلیم		
ما گرام	ياقوت سرخ	٥-٥-گرام	ب وتركياب تعال:
م گام	چره درق طلار	متعال كري-	رشام كهايش يالبعد غذاا
ribro	يوره در ت نتره		لكبيخ ول اوربادى چيزو
15 r.	74		ا : معده ، أنتول اورم
ru r	شک	ب كوبندكرتي	ال بهنے كورد كتى اور دستو
rusto.	يُشِبر	كودوركرتى -	ق مے، پیشاب کی زیادتی
ruto	مصطًى	-43	ساده سے زیادہ توی الات
الله ده، على المرافع	عن گلاب		ज्यान
۲۰ گرام	رگی		76/600
المجدوارا ورجوابرا	تركيب نيارى: پهلېلوچن	*	
یا-اس کے بعد	كوالگ الگ بنايت ياريك كول كري	مع گرام	द (वर्ष के में हैं)
	سبكوملاكرعت الي تحيلى سے جيان كم	٥٦ گرام	ري
للارادرجوره	كرى - كول كرتے دقت چده ورق	risto	
	درق نفره كوعرق كلاب بي بيب كرملا	ruto	ميز د تيا)
	كول كرتے رہيں۔مصطلی،موميانی	مع گلام	2 %
	الكرآك برركفين، جب ينجفل جائي	ryro	مرجان دمونگر)

41

جوارش تيار

مقدارخوراك وتركياب تعال: يجرم خصيه ایک گرام لبوب كبريام عجون تعلب ۵ - گرام يا ملوائ بين مرع ٢٥ - گرام بي ملاكها بني اوي دوره بیس -جوبرخصبرتها بھی دورھ ۲۵۰ می لاکے سائف كها مكت بن كه على چيزون سے پر ميزكري -استعالات: مادة توليدرى كى كى دجرے صنعت باہ کی شکایت ہوتواس کے استعال سے دور بوجاتی ہے۔اس کے علاوہ بدواجم کے عام عصبی نظام کوتوت دینی ادر حرارت فریزی کوبرهاتی ہے۔

جومرسين

جوبرسين "مم الفار" (سكھيا) كے جوبركا نام ہے، چونکہ ممالقار یا سکھیا کا پہلا حرف "س" اس لئے اس حوت کے نام پریہ نام رکھ دیاگیاہے۔

ممالفارسفيد (منكھياسفيد) ١٠٠ گرام تركبيب تيارى: علمياكوباندى بى كول كري يهان تك كرير فتلك بوجائے - اب يكسان سائزكى دوكونديالي مجن كا تطاك نط مو-ان ك كنارد كوكفس كراس طرح بمواركري كدوه اليك دوسرك كالتفاهي طرح ل جائي - ايك كوندى ي كو كيابوا سكهيا بجهادي اس كاوردوسرى كوشى

الاكركول كري- آخربي مشك كوع ن كلاب بي حل كرك المائي اوراجي طرح كول كري بيهان تك كرتمام اجزار اجھی طرح مل جائیں اورعرق گلاب خشک ہوجائے۔ اب اس كوبار كي ململ ميس حيان ليس - لبس جوابرمبره تيارى شيشى سى محفوظ ركعيى -مقدارخوراک وترکبیاستعال: ۲۰- ماگرام رجارجاول) يرجوابرمره دوارالمك معتدل جوابردالي ٥- گرام مي ملاكها بني يا شدخالص مي ملاكرميا يش-استعالات: اعضار رسبه (دل، دماع، عكر) كو توت دیا اور جرارت فریزی کوبرطا تا ہے عقل وشعور اورقوت حافظ كونيركرتا ب-عالم نزع (موت ك قري) بس جب كم ركيف كى حرارت غويزى كهمات رى بوادر قوت تواناني كم موتى جارى مواس كاستعال حرارت غريرى كوكم كاتا ورم لين كي قوت كود الي لاتا ہے۔

جوم خصبه نسخه: برے کے خصے ا کلو ۵۲ گرام تك سانجر تركيب تيارى: برے كے خصيوں كرجيلى دفيره سے یاک صاف کرکے قیمہ بنائیں اس کے بعد تک طاکر استم كے برتن ميں ركھ كرفتك كري اور كھول ميں بیس کر فنیشی می محفوظ رکھیں۔ جو سرخصیہ تیارے۔

جوہر فق دار جکنا اس کیورا در سکھیا کے جربي بونك يجرمون كالطانكال راس كيائ ر کے کر گولی ک بناکرنگل لیے جاتے ہیں اس لیے ہے اجوم منقى الكلات يى -

CVr. دارمكنا رس كيور ۳۰ کلیم ۳۰ گام ستكعياسفيد ۲۰۰ کی لٹر باندى

تركيب نيارى: پهليتن چزدن كوبرايلي مي کول کرکے تیلی تلی ال بناکر خشک کریں ۔ اس کے بعدد وكونديال ايك فط قطرى كران كے كناروں كوكفس كرممواركري تاكه وه ايك دوسرے براجيى طرح رکھی جاسکیں ۔ اب ایک کونٹری میں تکیاں بھیا كراس پردوسرى كونڈى ركھيں اورجوشى مكركوندها مواآ الكاكركير _ كي لييث كرمضبوط كرب ادرختك كرك تر لع بردك كرنيج بلى أك جلايش - اويرى كوندى بركيرے كالدى يانى بس معلوكر ركھيں اور خشك بونے پراسے یانی سے تزکرتے دیں۔ چار کھنے تک یا عل ماری رکھیں ۔اس کے بعد آگ ملا نابند

ركه كردرزيراً الكائن اورادير عباريك كيراليب دي، تاكه درزاهي طرح مضبوط بوجائ ختك بونے يركونالوں كوچولھے پرركھيں اور نيج على آگ جلائيں -اويركى كونڈى بركير _ كى تذكر كے يانى مي مفكور كھيں خشك بونے پر الكراع كور كرت دين ياس كے بجائے كرا ك كدى یانی بی میگور رکھیں غوض کدای طرح کیڑے کی گدی کو بانی عارکتے بابدلے دس الد نیے علی آگ برارجاتے رس ادر کی کونٹری میں سکھیا کے جو براو کر جنے رس مے۔مار معنظ کے بعد کونٹریوں کوچو لھے سے اتارلیں اور عظما بونے رکونڈ اوں کو کھول کرادیک کونڈی سے جوہر استكى كرج كراتارلس اوشتى مى معفوظ ركسي -انتاه: جوبرون كوارانيس اس بات كويادركسي ككوندلون كونطندارك كعوليس عرم مالتيس كمولخ ے سکھیا کے بخارات سے آ مکھوں کونقصان پہنجنے کا

مقدارخوراك وتركيابنعال: ٣٠- عي كرام ٢٦ چاول) يرجو سريكتن يا طاني ٢٥- كرام میں اور سے دورصیئی ۔ استعالات: معدے كوتوت دے كرتوت مام كورطرها تا اور معوك لكاتاب. دل ودماغ اوراعماب كوقوت ديتام بدن بس حارت بيداكر تاادر قوت باہ کو بڑھا تا ہے۔جاڑے کے دان میں مغفی مزاج انخاص اور لور موں کے لیے بنایت مغیددواہے۔

يظ كياجات:

اس کوبیاں بنانے کے لیے جوسفون تیارکیا جائے۔
اس کوجہاں تک ہوسکے باریک رکھا جائے۔
۲۔ اگرگولیوں کے اجزار ہیں موتی اور جوابرات
ہوں توان کوالگ باریک کھول کرکے دومری
دواق کے سفوف ہیں طابیش اور دوبارہ
کھول کر کے تنی ہیں کھی ہوئی ترکیب کے
مطابق کوئی سیال طاکرگولیاں بنائیں۔
مطابق کوئی سیال طاکرگولیاں بنائیں۔

۔ اگرگولیوں کے اجزار میں مشک وزعفران ہوں توان کوالگ کی عرق میں کھرل کرکے دوا دُں کے سفوت میں ملاکرگولیاں بہتائی حاش ۔

۲۰ اگرگولیوں کے نسخ میں عزیا مصطلی ہوتوان کو مقول کے تعلی کے ساتھ بھی الرشائل کریں یا مصطلی کو ملے ہاتھ سے کھول کر کے ملائش ۔
۵ ۔ اگرگولیوں کی دواؤں کا سفوت بھر کھرا ہو ادریانی میں گوندھ کراس کی گولیاں بنا ناشکل ادریانی میں گوندھ کراس کی گولیاں بنا ناشکل

موں توگوند کے نعاب بیں گوندھ کر گولیاں بنائی جائیں۔

اگرگولیوں کی دوامیں رسوت، گوگل افیون ا یاان کے مانندکوئی اوردوام و تواس کو پہلے بالی میں مجلوکر آگ پرگرم کر کے صل کریں ۔ اس کے بعداس میں دواؤں کا سفوت گوندھ کر کردی اورکونٹرلیوں کو طفائد اہونے پر انہستہ سے کھولیں
دکھولتے وقت شخفا درا تھوں کو بچابئی اوراد بر کی
کونٹری پر جے ہوئے جو ہر کھرج کرشینی میں محفظ کھیں۔
مفلار خوراک و ترکیب استعال : برجو ہر سو می گرام دو وجادل منتی ہیں گھیلی جگہ رکھ کرگولی کی
بناکر کی جائیں ہیں ہے ہیں جائی گھیا اور نقرس میں ہنایت
مفید ہے ۔ بڑانے سوزاک میں بھی فائدہ دیتا ہے جیم
مفید ہے ۔ بڑانے سوزاک میں بھی فائدہ دیتا ہے جیم
مفید ہے ۔ بڑانے سوزاک میں بھی فائدہ دیتا ہے جیم
مفید ہے ۔ بڑانے سوزاک میں بھی فائدہ دیتا ہے جیم
میں سودادی مادہ کی دجہ سے اختلاج قلب ادر گھراہٹ
میں سودادی مادہ کی دجہ سے اختلاج قلب ادر گھراہٹ

مُجُونِ (گوليال)

خُرُبُ کِی جُعے ہے ادر حُب کے علی اللہ کے اور حُب کے علی دانے کے بیں اللیک طبق اصطلاح بیں حُب رگولی) دانے کے بیں اللیک سے زیادہ دواؤں اس دواکو کہتے ہیں ،جوابک یاایک سے زیادہ دواؤں کے سفون ہیں یانی یاکوئی دوسری سیال چرز الکرمناب مقداد میں گول شکل کی بنالیت ہیں مقداد میں گول شکل کی بنالیت ہیں گولیاں بنانے کے لیے مندر جردی ہدائیوں گولیاں بنانے کے لیے مندر جردی ہدائیوں

قرابادين بمدو

گوليال بنائيس. كيرا روگام. ٤- اگرگولوں کے اجزاریں کوئی دوالیں دار ہو كوندككر رالاه. اوراس كى دجه ساكوليال بنافي مشكل مغرتخ خيارين دياه. ين آئ توبالقول كوكمى لكاليس يانشاسة مغرجم كدو ره گام كويس كراس كى مددے كولياں تياركريں۔ نشاستگنم ۵۰ گام اگرگولیوں کے اجزاریس کیل، میٹھا یتلیادغو ترکبیب نتیاری : خشک دواؤن کوامگ باریک زم لي دوائي بول توان كو نيخ بي بتائي يس كر حينى عد عجيان لين اورمغزيات كوالك ہوئ ترکیب کے مطابق شامل کریں۔ باريكسيس وحفيلى عنة سعجهاني - كيرسب كوطا ٩- اگرگولیوں بیں روغنی اجزار شامل بوں توان کریان میں گوندھ کرسائزے ہے مطابق گولیاں بنائیں كوالگ منايت باريك بسي كرشال كري ـ ا درخشک کرکے شیٹی میں محفوظ رکھیں۔ اگرگوليا ل زياده مفداريس بنانا جايس توان مقدارخوراك وتركياب عال: ايك ايك كومظين بينانامناسب گولی منع وشام منهیں رکھ روسی۔ اا ۔ گولیاں بنانے کے بعدان کو دھوب میں استعالات: بیٹی بون آوانان گولیوں کے اچی طرح خشک کرے رکھیں گیلی گوبیاں استعال سے کھل جا نیہ ۔ نزلہ کی کھا تھا در دمہ ر کھنے سے ان میں کھیےوندی لگ جاتی ہے. يس مجى ان كے استعال سے فائدہ بوتاہے۔ ١٢- جن گوليول كوخوشىغابنا ناجابين ان يرجاند حُباحر یا سونے کے ورق جواصا کر کھیں ۔ بدمزہ گولیوں پرشکر کاغلامت بھی چڑھ عاسکتے ہیں' سكعياسفيد مياكحيون ادركعيون برجياهاني بس را گل حَب آوازكُنا مشكرن ١٠ كلم ١٠ گرام گندهک آملرسار

٥٠ گام

رُبُّ التُّوس

رام آب ليون ٢٠٠٠ علاط

ہڑتال طبقی

44

١٠ كل

ترکیب نیاری: پہے مرج سیاہ کو باریکی کرھیلی عندے سے جھائیں۔ بھراس میں برادہ کچلے مرج ملاکہ تعقیل میں میں برادہ کچلے مرج ملاکہ تعقیل کر کے شینی اور سائز علا کے مطابق گولیاں بناکر خشک کر کے شینی میں محفوظ رکھیں۔ بی محفوظ رکھیں۔

مفدارخوراک وترکیاستعال: ایک ایک گولی کھاناکھانے کے بعددولؤں وقت کھابیں۔ استعالات: یہ گولیاں اعصاب (پیھے) کو طاقت دیتی ہیں، فالج ولفوہ اور گھیا دغیرہ بلغی بیاریوں ہیں مفید ہیں۔

ر حَباسگند

تسخر:

اجوائن دلبي ۲۰ گام יא לנוץ امگند ۳۰ گام بدهارا (بدهارالكوى) يبيلامول ۲۰ گرام بيلي كلال ۲۰ گرام . ۴ گرام رنجبيل (سونط) ۳ گرام ستادر ۲ گلام ۵۰ گرام نزارى: سبدواؤن كوكوط كرهيلني آب ادرک برق المرائی میاری میاردرت درق طلا (سونے کے درق) حب مردرت درق طلا (سونے کے درق) حب مردرت کرکیے جھانی یا بہا چارچیزدں کوباریک کھول کرکے جھانی عند سے جھان کرسفوت بنائیں،اس کے بعد آب بھوں اور آب ادرک تقویر انتخار الحال کو کھول کری، میاں تک کر نیم دران اورادرک کا تمام پانی خشک ہوجائے۔ ہاں کے بعد سائز علا کے مطابق گولیاں بنائیں اور ان پر درق طلا (سونے کے درق) چرا مطاکر شینی میں محفوظ درق چوا مطاکر شینی میں محفوظ رکھیں۔

مقدارخوراک وترکبات عال: جوان آدی بید بهل آدهی گولی کمفن یا المائی میں رکھ کرکھائے ، اوپر سے دود مص ۱۵۰ می الربیئے - ایک ہفتہ کے بعد پوری ایک گولی استعال کریں ۔ پوڑھے آدی شروع ہی ہے ایک گولی استعال کریں ۔ کعلی چیزوں سے مزدر پر ہر کیں۔ استعمالات : یکولیاں اعصاب کو بخر کیا۔ دینے اور قوت باہ کو بجعائے کے لیے بہایت مغید میں - ان کو جاڑوں کے دوم میں استعال کرنا جا ہے۔ ہیں - ان کو جاڑوں کے دوم میں استعال کرنا جا ہے۔

> ر حَب أذاراقی ر کُلِے کی گولیاں) سخہ:

۲۵ رام ۲۵ رام بُلاه کپلینر مریج سیاه

قرابادين بمديد

تركبيب تنيارى: بېلى تۇدداۋن كوبارىكى پى کر چیلی عدد سے چیان لیں اس کے بعد گراکومزور كے مطابق بانى ميں گھول كرجھان ليں اور آگ ير بكاين ،جب كجير كارها إوجائ اس بي دواذل كا سفوت الاكرسائز عك كے مطابق كوبياں بنايش اور خشك كرك سيشى مي معوظ ركعين . مقدارخوراك وتركيبات عال : ٢-٢ كوليان مع وشام یانی ۱۲۵ - می لاے کھائیں۔ استعالات: برصی وئ تی کو گھلانے کے بے مغيديں۔

حَبِايارج

إيارج فيقراايك مركب دواب بجوحب ايارج كالكرجزوم

"إيارج "كمعنى"دولية المي"بي اوراس كواللركي ساكة اس كيبزي قوت على كادجه منسوب كياجا تاب اور لعض كتابول مين ايارج ك معى " دوائ مهل معلك " (اصلاح شده) بيان كيين -كيونكهاس تركيب سي ادويم المصلحات كے ساتھ مخريمي اوربدايارج يبلامهل ہےجب كواطباك فذيم فيترتب ديام فيقرار كمعنى مفيداورنا فعلى كيم. (علاج الامراض) عدد می جیان کرسفون بنائی، اس کے بعد و کوم ور کے مطابق یانی بی معول کر جیانی اور آگ بر بخوری ديريكاكر كالمعاكري اسك بعددوا ون كاسفون الكرسائزعك كےمطابق كولياں بنابش اورخشك كرك محفوظ ركعيل -مقدارخوراك وتركبيات عال: دوگوبيان رات كوسوت وقت يانى ١٢٥- ىلوك سائقه كهائي. قابض بادى غذا دُن اوركعنى چيزدن سيرمزري. استعالات: دجع المفاصل (كمطيا) اوركرك درد کے لیے مفیدیں۔

√ حَباشخار

بابرنگ 15/10 ۲۵ گام لچىست لمبيلەزرد ٥١٩١٥ عدية لكراى زنجبيل رسونتهم ۲۵ گرام cl to زيره سفيد CLE TO زیره سیاه 15 م كخىسنيد سهاكه بجونابوا ۲۵ گلام ٥٤ گلام شوره قلمي 妮这 1840

تركيب تيارى: سنون ايارج فيقراك علاده	بخرايارَج فيقرا:	į
باتى دفاؤل كوكوث كرهيلنى عند سے چيان كرسفون	اسادون دیگی ۲۵ گرام	
تياركري اب اس ميس معود ايارج فيقرا المنس ادر	الميرا دمير ٢٠٠٠ كرام	
عرت بادیان میں گوندھ کرسائزع کا کے مطابق گولیاں	بالجير ١٥ گرام	
بنايس ادرخشك كرك شيشى ميس محفوظ ركهيس.	75 to E	
مقدارخوراك وتركبياب عال: يرديان	حببان ۱۵ گام	
تنقيه عام كے بعد تنقير فاص كے ليے دوران مهل	دارجيني ٢٥ گرام	
اس طرح استعال كري كرجب جار كورى رات	عود لمِسال ١٥ گرام	
باتى رہے ٣-گرام برگولياں عرق گاؤزباں ١٢٥	مصطلی ۲۵ گلام	
الى لۈكے ساتھ نگل كرسوريں، مسے كوميں بي ليں۔	زعفوان مر گرام	
تبسر عبردال وبگ كى لايم كھيرى كھائيں۔ ريہ	بيب تيارى: المواا ورصطكى كوالك الك	
گولیاں معالج کے منورہ سے استعال کی جاتی ہیں)	سكرا بلوے كو حيلنى عدم سے اور مسطلى كو حيلنى	پیر
استعالات: یگوبیان تنقیه دماغ کے لیے مخصوص	و سے جھانیں۔ باتی دواؤں کو کوط کر جھانی عند	
يں ۔ دماغ كولمغى موادے پاك صان كرتى ہيں۔ مركى	جهان كرسفوت بنائي - كيران سبكوطاكر ركفي.	
يُران دردسرا درديرداعي مني امراض مي مفيدس.	ذ حُب ايارج:	لسح
حَب بنفش	سغون ايارج فيقرا ٤٠ گرام	
	انيبون ١٥ گرام	
اسخه:	ترندسفيد . گرام	
تُرُيُرسفيد رنسوت سفيد) ١٠٠٠ گلام	حب النيل دكالادان ١٥٥ گرام	
رُب السّوس (سن ملهی) ۲۰۰۰ گرام	منتح مخنظل داندراین کاگودا) ۲۲ گرام	
مقونیا ۲۵ گرام	غاربيتون ٢٥ گرام	
محل بغشه ١٥٥ گرام	عكسانجر ٢٢ كارم	

عرق باديان

١٥٠ عي لر

وق كاسى

١٢٥ کيلر

سے جھان کرسب کورسوت محلول کے ساتھ طاگرونٹر سے
ہے جھان کرسب کورسوت محلول کے ساتھ طاگرونٹر سی
اگرمز درت محسوس ہوتو محفورا پائی طاسکتے ہیں۔ اس کے
بعد سائز عائے کے مطابق گولیاں بنائیں اور خشک
کرکے شبتی میں محفوظ رکھیں۔
مقد ارخور راک و ترکب استعمال: درگولیاں
معرف کونہار مُنھ پائی سے کھائیں۔
استعمالات: یرگولیاں بواسر بادی میں استعمال
کی جاتی ہیں۔
کی جاتی ہیں۔

حَب بواسبرخونی

سخه:

تركبيب نتيارى: دواؤن كوباريك بين كرعيد كي هيلى سے جيان ليں ادرع ت كائي مي گوندھ كر سائزء ٧ كے مطابق گولياں بنائيں اورخشك كرنے کے بعد شینی میں محفوظ رکھیں۔ مفدارخوراك وتركبياستعال: ٣-گرام يه گولیاں جارگھڑی دان باقی رہے حب ایارج کے مانند کھاکرسورہی، صبے کومسہل کی دوا پئی، تیسرے يهردال مونگ كى الايم كھيواى كھائيں -استعالات: حبرایارج کے ماندر گولیاں بھی تنقیر دماغ کے لیے استعمال کی جاتی ہیں بوماغ ادرسيينس غلبظ فصلات كونكالتي بس- أنكمول كى بيارلون اوردردسرس فائده دينين دمرسيمي

حَب بواسيربادي

سخر:

رسوت مغرجخم بکائین منازخم بکائین مغربخم بکائین منازخم بکائین منازخم بنیم مغربخم بکائین منازخم بنیم مغربخم بنیم منازخم بنیم منازخم بنیم منازخم بازی به در مزدرت می گھول کرجھپان لیس اس کے بعد مغربخم بکائن منازم بنیم دولوں کوانگ باریک پس کھولی عنالا

ہی، ہینہ کے زمانے میں ان کا استعال ہینہ کے الزات سے بھاتا ہے۔ ارتدخ لوزه ختك أكريه طي توكيار تدخروره كے كريج نكال كراس كى قاشيس كري اوران كوختك كرك استعالى بى لائى -

حَبِجُلُون

١٠ گام الاتيخورد ١١٠ كل اناروانه ۲ گام ييلامول ۲۰ گرام يبيل كلال جواكهاردلسي ۲۰ گرام ١٠ گرام دارصني زرن (تاليسينز) ۲۰ گرام ۲۰ گرام زنجبل (سونهط) زيره سفيد ۲۰ گرام ۲۰ گرام زيردسياه ۲۰ گرام ساؤج مندی (تیزیایت) كضن خشك (دهنياختك) ۲۰ گرام ۲ گام

بنلت جائين اورباريك ييي بوع كيروس والت ماین تاکیر دوروں سے مگ جائے اور دہ باہم يمن سے محفوظ رہیں۔ مقدارخوراك وتركيبات عال: من كي شدتبي ددود كولى مج وشام دودهيا يانى سے كھائي استعالات: يگوليان بواسرخون كے ليمنيدي.

ځبېپېز نىخ:

ارندخرلوزه خنك ريبيتيخنك ، ١٥٠ كرام زنجبيل (سونط) ١٥٠ گرام

فلفلسیاه (مریج سیاه) ۲۰۰۰ گرام

تكسانج ٥٥ گام افشادر ۴۰۰ گرام

تركيب تيارى: بدوا دُن كوكوك رعد

كى حجلنى سے جھال ليس اور يان بي كونده كرسائز عے کے مطابق گوبیاں بنائیں اورختک کر کے سنی

مين محفوظ ركعين -

مقدارخوراك وتركبيات عال: ٢٠٢٠ كولي صبح ونثام كهاناكهان كعان كح بعدياجب عزورت

بوكهايش.

استعالات: يگوريان مفنم كاخرا بي اوربيث کے در دہی مفید ہیں۔ غذاکومفنم کریں اور مجوک لگانی

خک کھاری ۲۰ گزام بليلة زردا ورمازدكوكوط كرحيلن عد عجيان خک منباری ۲۰ گام كرسفوت تيادكري - ابكافوركوكمول بي دال كر إلى مقشر (كمفلى يكالى بوتى) - ١٥ كلم دواؤن كاسفوت عقورا كفوراشاس كرك كعرل ٠٠٠ عيلا آب لیوں كري يهان كك كركافورتام مفودين الجي طرح ل جائے. تركبيب تيارى: إلى كورات كے دقت شيشے اب زعفران کوبار بک کول کرے طابی اورافیون کو یا چنی کے برنن میں بھگو کررکھیں، مبے کے وقت ان کو ١٠٠٠ على الرياني مع الحال كراك بركرم كري جب افيون على مجد م كرجياني اور باتى دواؤن كوكوط كرعد كي هيلنى جائے اس کوردا دُل کے سفوت میں طارگوندمسی سے جھان کرسفوت بنائیں۔ اب اس کوالی کے یاتی ادرسائزے ہے مطابق گولیاں بناکر فشک کرکے اورلیوں کے رس بی گوندھ کرسائز عے کے مطابق شيشي مي محفوظ ركفيس. گوليال بنائين اورخشك كركشيني مي مفوظ ركعين. مفدارخوراك وتركبيات عال: مبيني مقدارخوراك وتركبيات عال: ٢-٢ گوييان ایک عددرات کوسوتے وقت بانی سے کھائیں،اگر كماناكمان كيدكماين. استعالات: غذاكومهم كرتي بي يجوك خوب

حُبِينِين

نسخر: آملخشک ۱۰۰ گرام ۱۰۰ گرام ليست لميل زرد .ه گام مازدسبر به گرام افيون ۲۰ گرام زعفران

تركيب تنارى: سب يهامل إست

بيت يل كان محسوس بوتوييل روغن اندى ١٠- عى لمر بلارانوں کوصات کراس اس کے بعدحب بیش استعال کریں۔

استعالات: يجيش مي مفيدي - دردادر مردر کوست جلددورکردی میں ۔ان کے استعمال ے اسمال (دست مجی رک جاتے ہیں۔

٥٤ گزام ٥٠ گرام

لگانیں۔

استعالات: غذاكوم كرس ادر عوك لكاتي ہیں،ریاح کوخارج کرتی ہیں۔

حَبِ جِالينوس

۵ گام ٥٠ گرام تخمكندنا ٥٠ گلام تعلب معرى ٥٠ گرام چۇاركى كىلى ئكالى بوت . 4 كرام شقاقل معرى ره گزی مابىردبيان ۵۰ کام مغزمر كخشك رج ول كامغزى ١١٥ كالمرام درق نفره (چاندی کے درق) حب مرست

تركيب تنيارى: چۇاردى كو كىفلى تكالىنے بعدرم قرے برخشک کری اس کے بعد دوسری دواؤں کے ساتھ کو ط کرعد کی تھانی سے جھان کر سفوف بنائي اورمغز مركبختك كوكلى بمي نم بريا ل كرك دوادُن كيسفون بين طلين - يعرياني بين گوندھ کرسائز عظ کے مطابق گولیاں بنایش اور خشک ہونے پرجاندی کے درق چڑ حاکر شینی میں محفوظ رکھیں۔ مفدارخوراک وترکیاستعمال: حب جالیو

cl to زيره سفيد ست گلو ۵۰ گرام مغزر بخوه ۵۰ گرام تركيب تنيارى: سبددا دُن كوكوك كرعنه كى تھاتى سے جھان لىس ادريانى بى گوندھ كرسائز عظ کے مطابق گولیاں بنابیں اور خشک کر کے شیتی میں محفوظ مقدارخوراك وتركيات حال: ايك ايك كولي صع ، دوہم شام یان سے کھائیں۔ استعالات: يركوبيان بني بخاركودوركرتي بي-حُب ترش مُثنى

زنجبيل (مونطم) ٠٠١ كام زيره سفيد ۱۰۰ گرام CUPT. ستنكيول نكسانجو ١٠٠ گرام تركبيب تنيارى: دواؤن كوباريك كوك كرعنه کی جیلی سے جھانیں اور یاتی میں گوہ مرسائز عے کے مطابق كوليال بنامين اورخشك كريح شيني محفوظ

رکھیں۔ مقدارخوراک وترکب استعمال: ۲-۲ گوبیاں کھاناکھانے کے بعد کھابین۔

	www.iqbalkalma	ti.blogspot.	c o m
٣٧١	زعفران	المركساته كعائين.	دوعددهبع يارات كوروده ٢٥٠- ال
١٥١٥م	روغن بلسال		کھی چیزدں سے پرہیزکریں۔
٥٤	ננגם	ب كوطاقت دىنى	استعالات: يروبيان اعصار
15 rs. 12	گولرسالم (۲-عد		مِي اورقوت باه كورشعاتى بي -
حب مزدرت	ورقنقره		حَب جَدوار
حب مزورت	میدهگذم		
يره دواؤن كوكوط كرهملني	ترکیب نیاری: پہلی		نسخه:
ل مغزيات كوالك بي	عث سے جھان كرسفوت بناير	ه گلم	اجوائن خراسانی
	كرهيلني عنلا سيجعان كردواة	rut .	بادرنجوبي
	المائي رافيون كوباون دمسنة	م لام	بنسلوحي
	سغوت ڈالتے اورکوٹے جایئر	ع گرام	יאטיתל
	سغوت كےساتھ اجھى طرح ل	4 گرام	ببمن سنيد
	باریک کول کر کے جیلنی عندے ۔	و گرام	بيخ لغاح
	النين -ابتمام سفوت بين روع	اگرام	تخفرند
	سے اچی طرح ملیں۔	152	جاوزتى
دگوله) کاایک عرواکاٹ	اس کے بعد ناریل	ع گام	جُدوار
موراخ کے رائے	كاس بي موراخ كري اوراس	ه گلام	جاتقل
	دواؤل كاسفوت جتناس بي	ه گلام	كيراسنيد
	کے بعد ناریل کاکٹا ہوا ٹکرٹا اس	ه گرام	گوند <i>کی</i>
	كردي اوردهاگرليييكراس ك	1510	معرى ياجبني
	ابگیبوں کے میدے کو پانی میر	١٠ گلام	مغزبادام شرب
	اوراس كو تاريل پرلسيط دي او	اگام	مغزجلغوزه
	كرباندهدي-اىطحباتى مانده	וזען	انيون

حَبجُند

سخ:

برگ ساب ۵۲ گرام ۲۰ گرام تجندبيرسز ۲۰ گرام عودصليب ماكل ہیک ۵۱ گلام زعفران كرييكاياني ١٠٠ عيلا چاندی کے درق حب مزددت نرکبیب نیاری: برگ شلاب رشلاب کے خشك بيت اعودصليب ادر خندبيرمتر كوكوك عد کی جیلی سے جیان لیں ۔اس کے بعد ہیگ کو کول میں ڈال کرباریک کری اور جھیلنی عند سے جهانن اورددا دُن كسفوت بي طاري كم لكري. اس کے لیدزعفران کوالگ باریک بیب کرطائی اور کھےدر کھول کرنے کے بعد کریے کایانی (جو کریے کو كوث كريخوركرنكالاكبابو) الاكركول كري، جب كولى نے کے فابل ہوجائے توسائز عظ کے مطابق گولیاں بنائي اور جاندى كے ورق چراهاكتيني بي محفوظ ركھيں۔ مفدارخوراك وتركبيات عال: ايك ايك گلىتىتىتى گھنے بعددن رات بى جاربار يانى يا ماں کے دودھیں گھول کریے کودیں۔

میں موراخ کر کے بھردی اور کا فے ہوئے کا دوئی کے اور بہت دھاگہ بیٹ دی اور مبدے کی دوئی بیسیٹ کر دھاگہ سے منبوط کر کے خشک کریں ہی وان گولوں کو دودھ میں بیکا بین ، یہاں تک کہ دودھ کا کھو یا بن جائے ۔ اب آگ سے ینچے آثار لیں اور گولول کو تکال کر ان کے اور بہت میدہ اور دھا گے آثار کر ہادن دست کر ان کے اور بہت میدہ اور دھا گے آثار کر ہادن دست میں کو بٹی ، یہاں تک کر سب یک جان ہو جا بی ، اس کے بعد جھا بیں اور مز درت کے مطابات کو بیاں بنا بی یا تی بیں گوندھ کر سائز عالا کے مطابات گو بیاں بنا بی اور ختک ہونے پر جا بندی کے درت چڑھا کر شبیتی یا فیر میں میں محفوظ رکھیں ۔ اور ختک ہونے پر جا بندی کے درت چڑھا کر شبیتی میں محفوظ رکھیں ۔ میں محبد کیا ہوں میں محبد کی محلول ہوں میں محبد کی محبد کی

مفدارخوراک ونزگریاستعال: ایک دو گولی معلی و ایک دو گولی معلی ارات کوسوتے وقت خمیره گاؤزبان عنری ۵۔گرام یا دورده ۱۵۰۰ می لیوکے ساتھ کھائیں کھٹی چیزوں سے پرمبزگریں۔

استعالات: یگولیان قرت باه کورشهاین اور توت اساک پیداکرتی بین بریان اور رقت و سرعت بین مغیر بین در ماغ کو قوت دینی بین رنزله اور کھانسی میں مغیر بین سان کے استعال سے افیون کی عادت بھی جیوٹ جاتی ہے۔

استعالات: أمُ القِبيان (بَجِّول كَمْرُكَى) مِن ٢٧١ حک ۵۰۰ مارکام درت نقره (چاندی کے درت) ۲۰ گرام ون كلب سا عي لير ٣ گرام ابريم مقرض دياغباراريم سنيد) ١٠ گرام ورق طلا (موتے کے ورق) حبد ورت بسُداع (مونِے کی مرخ جن ۱۰ گرام نرکبب نباری: جوابرات ادر مجریات کو جاكفل ه گام الگ باریک کول کری اور همانی عند سے جبان کر مراح عكروار كولىي دالى -ابددى ختك ددا دن كوالگ دانة الانجي فورد ١٠ گرام باريك بيس كرحملني عنه سعيابن اور نارجل درياني درونجعق ٥ گرام كاري عيده كراكح جبلى عند سعجبان كروابرات ه گل ويريره کےساتھ طاکرکھول کریں۔اس کے بعد جاندی کے درقوں ۱۰ گرام شاخ مرجان دمونگ كوى كالبيس كول كري، يهال تك كربالكل بالك عقيقسرخ ١٠ گرام لی جیسے ہوجایئ - پھران کوجی جوامرات بیں شامل کے عود عزتی (اگرغزتی) کول کریں ۔ اس کے بعرع نرکھی میں اگ پر بھیلاکراور ۵ گرام ۲ گام فروزه زعفران ومشك كوالك الكعرن كلاب يسيس كبريائ تتعى ۵ گرام الخيس دواؤں كے سائے الأكول كري، يہاں تك ك لاجورو ۵ گرام سب ایک جان ہوجائیں۔اب عزدرت کے مطابق ۵ گرام مردارير (موتى) ع ق گلاب میں گوندھ کرسائز علے کے مطابق گولیاں ۸گام تارجل درياني بنائيں اور خشك كرنے كے بعدان يرسونے كے ورق جراها كشيشي سي محفوظ ركعيس -۱۲ گرام مقدارخوراك وتركبيات عال: حَبجابر ٢١١كرام ایک عدد دوار المسک متنل ساوه ۵-گرام می رکه کر ه گام

pur.	نك مانجر		ميح كومنارمته كمعايش.
アルハ.	میک	ئ دئيد اول،	استعالات: بركوبيان اعضا
-10 عي لغر	آب ادرک	ت فريزى كى	دماغ ، جگر) كوتوت ديني يس حرار
الله على الم	آب لیوں	فى كرورى كوبېت	حفاظت كرتى ہيں۔ بيارى كے بعد
الى لرا الى لرا	لعاب گعبکوار		بلددوركردي بي -
سلگی کے ب	ترکبیب تیاری: سوائے مق		حَبِطِلتين
عينى سے جھائيں	خشك دواؤں كوكوٹ كرعث كى		
ملك بالخفرے	مصطلی کوالگ کھول میں ڈال کر		لىخر:
	بيسي، يهال تك كه باريك بوجا	pur.	اجوائن دليي
	سے چھان کرخشک دواؤں کے سف	ا گرام	الانچيخورد
بكوار كياني	اب بینگ کوادرک بیمون ادر گھ	PUTY.	آلمه ختک
يمي طرح كعول كر	اللاكراك بركرم كرب ادراس كوا	15 r.	ببيره
ب دوا دُل كاسغو	مجلن سے جیان لیں۔ اب اس بر	154.	يبيل كلال
	الاكركويرهيس اورسائز عظ كے م	ryr.	پيلانول
-0	خشك كركيشيني مي محفوظ ركهير	rut.	پوست بلید زرد
ل:۲۲ گوليال	مقدارخوراك وتركبياستعما	rur.	خولنجان
	کھاناکھانے کے بعددونوں وتر	٢٤٤٠	زنجبيل (سونط)
الومعنم كرتي بي .	استعالات: يركربيان عذا	رالاد	قلقلسیاه (مریج سیاه)
	رياح كوخارج كرتى بي اور كبوك	pur.	قرنفل داونگ
	12 :	rift.	كبابطيني
	خبال	15t.	کلونخي مصطگي
	لسخد:	rur.	
۳۰گلام	برگ قِنتُ (بجنگ)	الله	خكسياه
			The state of the s

سے پاک ہونے کے بعد مبع وشام ایک ایک گولی دوروھ سے کھائیں۔ بتین دن برابر کھانے کے بعد بجد چوکھے دن مبائٹرت کریں ۔ ای طرح دوبتین مہینے تک استعمال کریں ۔ کھٹی چیزوں کے کھانے سے برہیز کریں۔

استعالات : جن مستورات کوچین با قاعده آتام ولیکن کسی اندردنی خرابی کی دجه سے حمل قرار مزیاتام و ان گولیوں کے استعال سے اندردنی خرابی دور مجر جاتی ادر مربیدا دلاد کی خوش خری دنیا ہے۔
کی خوش خری دنیا ہے۔

اخری دب

لسخر:

بسلوب ، هگرام معزکرنجوه ، هگرام مغزکرنجوه ، هگرام مغزکرنجوه ، هگرام برکین برکین ۲۵ گرام نرکیب تنیاری : بهایتن دواؤں کوباریک پیس کرعنگ کی چھلی سے جھانیں ۔ اس کے بعدرکین مقدرارخوراک و ترکیباب تعمال : بخارات نے معالی کے بعدددوگرلی تازہ یاتی سے کھائیں ۔ بخارات نے کھائیں ۔ کے بعدددوگرلی تازہ یاتی سے کھائیں ۔

حائقل 10 را ۲۰ گام حياليا لونگ ۵گام ه گل افيولن ٢ گلم عبر زعفران ٥١١٥ ممي ٢٧ 11/1. عاندى كورت حب مزورت تركيب تيارى: يهلى جار دداؤن كوكوك عدد كى على سے عمال كرسفوت تياركري -اس كي لعدافيون كوم ون درسة مين وال كفورا كفورا سفوف فحوالخة اوركوطنة حايش بهال تك كرسب ايك مان بومايش-اب يعلى عنلا سحيان لي ادرزعفران كوالك باريك كول كرك اس سفوت يس طايش - كيوعبر وكلى كے سائھ آگ بر كھيلائي ادراس سفوت کے ساتھ الاکھول کریں۔ اس کے بعدر ومردت كے مطابق يان بس كفول كر حيان لیں اور آگ برگاڑھاکرے آگ سے نجے اتارلیں اوراس میں دواؤں کاسفوت الاکرگوندهیں اورساز عظ کے مطابق گولیاں باکرخشک کرکے جاندی کے ورق جراها كرفتيتي مين محفوظ ركفس مقدارخوراك وتركب استعال: ايام ما بواري

بی طرح کول کرنے کے	كول كرك شامل كري اوراج	وك دينين-	استعالات: يركوبيان بخاركور
اللبيس كونده كرسائز	بعدمزورت كے مطابق وق	(حَبخام
	علا كے مطابق گولياں بنائير		نخ:
	سونے درق چراها کرشینی		ٱلْآخَرَ
and the second second	مقدارخوراك وتركبيات	٢٧	
	کے وقت ۲۵۰ می الم دورہ	١١ گلم	كشة عقين
	استعالات: يركوبيان	١٦٤١٨	كشية فولاد
	اورقوت باه کونٹر صاتی ہیں۔	ribr.	كشنةنقره
	طاقت پنجایش در درران خ	CIFIT	کیلمدبر (براره کیا بوا)
	کے نتیج میں معوک بڑھوجاتی۔	۲۱گام	زعفران
	موسم میں استعمال کرسکتے ہیں	۱۰ گام	عتبر
مناسبہ۔	لئے جاڑوں بیں ان کا استعمال	ا گل	مشک
	ر خب	ry It	چاندی کے درت
ا حريد	مبت	۳۰۰ می لا	عن كلاب
	نىخر:	٥٤٥	ر الم
(151.	تخمپاز	حباعزورت	سونے کے درق
dei.	77.3	بلے زعفران اور	ترکیب تیاری: سے
-اگلم	تخرفس	كالبي كول	چاندی کے ررقوں کوالگ الگ عرق
- اگلام	تخركز		كري-اس كے بعد سلى يا نے دوائيں
۱۰ گام	تخالنا		الدعبركوكمى كےسائفا كى يىلچىلاكر ال
١٧١٠	تخمولی		سب ایک جان بوجایش مشک کوع
	Relation		قرابادين مدرو

تخمينخي ١٠ كرام آبلیوں بھ لیو تركبيب ننيارى: پاره اورگندهك كوكول كري. حب الرشاود مالون، ١٠٠ گرام ا گرام جب بردوان چزی سرمے مانند موجایس قرباقی دو دوابن شامل كرك كمول كرب اور هيلى عندا سعجوان خبث الحديد مرتر ٥٠ كرام ترکیب نیاری: موسی کورات کے دفت پانی كرىموں كے رس سى گوندھ كرسائز على كے مطابق گوليال بنائي ادرخشك كرك شيشى مي محفوظ ركعين. مي معلوكر كهيس، مبع كوآك پرجوش دے كرينج مقدارخوراك وتركبيات عال: ايكول يو اتارليس اورنيم رمكو بالخف س كر حيلتى عجمان ےرس، یا یانی ساس کردادیر تکاین ۔ لگانے ليس ـ بانى دوا دُن كوكوك كرعنه كى تجبلن سے جبان سے پہلے دادکوکیوے سے کھیالیں۔ كرمحلول كوكل كےساكف طابي اور خبث الحديد مدتر استعالات: دادكے بينهايت مغيدين. بھی شامل کردیں اوراجھی طرح گوندھ کرسائز علاکے مطابق كوليال بنايش ادرخشك كركي شيني مي محفوظ حَب دِفْ الأطفال مقدارخوراك وتركيات عال: ايدايد كول الانجىخورد . ۱۲ گرام مبع دشام یانی سے کھائیں۔ استعمالات: بواسرخوني ربادي سي مفيدس -بسلوحين ۳. گرام ۵ گرام معده اور مگر كوطاتت دي يس-كبلالوه مدتر ۳۱ گرام سن گلو خب داد ۲۰ گرام فلفلسياد (مريجسياه) کلیہ نوری اوئی ۲۰ گزام روغن تجلانزه الم مى در تركبيب تيارى: بهلي يا يخ ددا دُن كوباريك ۵۲ گرام كندهك أملسار يس كريد كى حجيلى سے جيان ليں، اب اس سفوت نيلا مقوتفا (1) 40 كوكول بي واليس اوركليه ورى ادى والك كول بي ۲۵ گرام ياره

مفوظ راهين مفرار المنتهان المايك كولى مفدار خوراك وتركر المنتهان الميكولي معدد وشام مان كه دوده مي كمول كردين واستعالات الميري كرمن دير ديولي علنا) من مفيدين -

حَبرال

سخه:

والرام

۲۵ گرام

۵۲ گرام

۵۲ گرام

رال سفیر ۵۵ گرام کوندگیر ۵۵ گرام کوندگیر ۱۵ گرام کرکیب تنیاری : رال سفیدا در گوندگیر کوباریک بیس کرمند کر کھیلئی سے چھان لیس ادر بیا نی بیس گوند کر کھیلئی سے جھان لیس بنا کرخشک کر کےششی میں محفوظ رکھیں ۔

مقد ارخوراک و ترکیب استعمال : صبح وشام کھانا کھانے کے بعد دو دو گولیاں کھائیں ۔

کھانا کھانے کے بعد دو دو گولیاں کھائیں ۔

استعمالات : معدہ ادر آنتوں کی کردری سے جودست آتے ہیں ،ان گولیوں کے استعمال سے رک جودست آتے ہیں ،ان گولیوں کے استعمال سے رک جودست آتے ہیں ۔ سنگر ہنی ہیں مفید ہیں ۔ آنتوں کی خواش جودست آتے ہیں ۔ سنگر ہنی ہیں مفید ہیں ۔ آنتوں کی خواش جودست آتے ہیں۔ سنگر ہنی ہیں مفید ہیں ۔ آنتوں کی خواش جودست آتے ہیں ۔ سنگر ہنی ہیں مفید ہیں ۔ آنتوں کی خواش جودست آتے ہیں۔ سنگر ہنی ہیں مفید ہیں ۔ آنتوں کی خواش جودست آتے ہیں۔ سنتعمال سے اچھی ہو جواتی ہے ۔

پیس کرے کے جھائی سے جھان کرای سفون میں طابقی اور روغن کھلانوہ بھی اسی میں شامل کرکے کھرل کریں ، حب سب ایک جان ہوجا میں تو تعورا بائی طاکروزھیں اور سائزے کے مطابق گولیاں بناکرشیشی میں رکھیں ، مقدار خوراک وزرگر باستعمال : صبح وشام ایک مقدار خوراک وزرگر باستعمال : صبح وشام ایک ایک کولی ماں کے دودھ میں حل کرکے بیچ کو دیں ۔ ایک گولی ماں کے دودھ میں حل کرکے بیچ کو دیں ۔ استعمالات : بیچوں کے مرض موکھا (دق الاطفال) میں مقید میں ۔

حَب دُنبَ اطفال

م فرگرسفید رنسوت سفید) مغز تخم ارنڈی مغز جمال گویٹر مدتر گندھک آ مادسار بارہ

پارہ ترکیب نیاری: گندھک اور بارہ کوکھول کریں، بہان کے دونوں سرمہ کے مانندباریک ہوجائیں۔ اس مغزار نڈی اور مغزجال کوٹ مرتبر الاکر اجھی طرح کھول کریں اور ٹر بُرسفید کوالگ کوٹ کرعث کی چھلی سے جھان کرشا مل کریں ۔ جب سب دوائیں اچھی طرح کھول ہوجائیں تو بانی میں گوندھ کرسائز علے اچھی طرح کھول ہوجائیں تو بانی میں گوندھ کرسائز علے مطابق کولیال بنائیں اور خشک کر سے شیخی میں کے مطابق کولیال بنائیں اور خشک کر سے شیخی میں کے مطابق کولیال بنائیں اور خشک کر سے شیخی میں

لسخد:

تركيب تيارى: زېرمېره ادرمدون مادن كومنايت باريك كول كريد-اس كے بعد نارجبل دریانی کورتی سے برادہ کراکے شامل کری اور یا تی دداؤں کوباریک کوط کرعند کی جیلی سے چھان کر ملائيں اورس دواؤں کو اچھی طرح کھرل کرکے یانی یں گوندھ کرسائز عظ کے مطابق گولیاں بنائیں اور خشك كركشيني سي محفوظ ركهيس -مقدارخوراك وتركيب عال: ايدايد گولى مبع ، دويېرا در شام كودن بين تين باريون كلاب يا ياني سي كمول كردي -استعالات: بخول كے مرض عُطاش (جس س سے کوراس زیادہ لگتی ہے) میں مغید ہیں۔

یں مخفوظ رھیں۔ مفدارخوراک وزرکبیاستعمال: ۲-۲-گولیاں مبح دشام پانی سے کھائیں۔ استعمالات: بوالبیرخونی ادر اوالیری دستوں کو

كر كارهاكس اوراوست مليازردكوكوت كرهياني

عند سے جیان کرکوگل اور رسوست کے محلول میں الماکر

سائزع سے مطابق گولیاں بناکرفشک کرسے شینی

روكتي بين-

حَب سُرِفِه نسخه:

حُب سُرح چثم نخ:

تخفختخاش سغيد ۵ گرام ٥ گرام رُبِيُ السّوس ٥ گرام گوندکنگر ٥٠ گرام نشاستگندم ٢٤ كرام افيون تركيب تيارى: انيون كو.٧- عيد الياني بيكائين يهان تك كدوه يانى بس كعل جائے -اب دوسرى دواؤں كوكوط كرعنة كى جيلى سے جيانيں اور كھولى بونی افیون می طاکر گوندهیس (اگرحزورت محسوس بوتوا در یانی السکتے ہیں۔) ادرسائزعظ کے مطابق گونیاں بناكرختك كرك شيشي مي محفوظ ركهين -مقدارخوراك وتركيات عال: ٢-٢ يولى منهي ركورصبح وشام جيس بحول كوايك ايك گولی ماں کے دود صدین مل کرکے دیں۔ استعالات: برگوليان نزلدكوردكتي بن الك كى خواش اورختك علىكدداركها لنى كوفائده دىنى ہیں۔ بچوں کی کھانسی (جس میں سیجے کو کھانسے کھانسے

تے ہوجاتی ہے ہیں نہایت مفیدیں۔

سونظم ١٦ والرام ١١ گ توندككر ۲۲۵ کام گيرو ۵ گرام تركب تنيارى: يهلى تن دداؤن كرباريك كوك كرعنه كى جبلن سے جيان كرسفون بنائين اور افیون کود ا علی الحرانی میں کیائیں جب وہ نرم موجائے ما تخصی دی راب اس می دوا دُن کاسفون الکر گوندهیں۔اگراوربانی کی عزدرت محسوس موتو تفورا یانی افنافکرکے گوندھیں اورسائز علا کے مطابق گوليان بناكرختك كركيشيشي مي محفوظ ركفين -تركبيابنعال: أيكولي إنى بن مسر أنكم كي بولول برصبح ، دويمر، شام دن بين بتن باربيكري، جاڑوں بی کفوڑاگرم کرکے لیپ کرنامناسب ہے۔ استعالات: يركوبيان آشوجيم راتكمين دكمنا میں مفید س ان کے استعمال سے آنکھوں کی سرخی ادر کھٹک دور جوخاتی ہے۔

<u>ح</u>بسقمونیا حَبِسُماق

۵۲ گام پوست انار (ناسیال) 74.5 ۲۵ گرام ۵۲ گرام شاق ۲۵ گرام بازدبيز ۲گام افيون نركبيب نتيارى: يهلى جاردوادُن كوكوك كر جھلنی عد سے چیان کرسفون تیارکریں۔اس کے بعدافبون كو. ۵ ملى لط يانى بى يكائس اور آگ سے نيج آنار كرافيون كواجمي طرح كهول ليس اب اسمي دواقل كاسفوف الكرسائزع كعطابن كوليال بناكر خشك كركے شيشى ميں محفوظ ركھيں۔ مقدارخوراك وتركيبات عال: ايك ايك گولی صبح اور رات کوسوتے دقت دیں۔ استعالات: معده ادرآنتوں کی کردری جودست آتے ہیں یے گولیاں ان کور د کنے کے لیے نهایت مفیدیں۔

بيلي كلاں ١٠ عمام ١٠ گرام دارصني ١٠ گرام زنجبيل (مونطى ٧٠ گام سقمونا ١٠ گرام فلغل سیاه (سیاه مریج) ١٠ گام قرنقل داونگ) مصطلى ١٠ گرام نآليس ١٠ گرام شكرسنير ٠٤ گرام

خرکسیب تنیاری: ستمومنیا،مصطلی در شکرسفید كوالك الك باريك بيس كرجعلني عنلا سي حيان ليس -اس كے بعد باتى دوا وَل كوكو ط كر تھيلى عدم سے جيان كرسفوت نياركري اوراس ميس بهلى دوا ذك كاسفوت الكريان بس كوندهس اورسائزعل كعمطابق كوبيان المناكر خشك كرك شيني مين محفوظ ركعيس مقدارخوراك وتركبيات عال: أيكمال

كودوده ١٥٠ - عي لرياياني ٢٠ - عي لرس كماين

استعمالات: برگولیان دست آورین، تبض

كودوركرتى يى -

vww.iqbalkalmati.blogspot.com

ريگرام انيون ۵۲ کام ربوت افيون ו-לוח ... לשלוח ۹۵ گرام تربيسغيد انسوت سغيد، زعفران ۸۰۰ ملگرام ۵۲ کام حبالنيل دكالادان سور بخان شيري تركبيب تنيارى: كينكرى اورنيم كے بتوں كو ۸۰ گرام گوگل كوط كرهيلى عن مع سعجان ليس - رسوت كورات ٥١ گرام کے وقت یانی بی مجلو کر رکھیں مبے کومل کرکھے ہیں ۵۱ گرام مصطلي حیان لیں اور تفوری دہر رکھنے کے بعد محلول کو تخار تركيب تنيارى: اليوادرم مطلى والك الك لس تاكركنكرمى الك موجائے افيون كو ا على الرياني ميں باریک کھول کرے چیلنی عدد سے چھانیں اور باتی ختک دواؤں کو کوط کر حیلیٰ عند سے جیانیں۔اس پکائیں،جب دہ ملہوجائے آگ سے نیجا تاریں۔ زعفران کوالگ باریک کھول کریں ۔اب ان سب کو کے بعدو کل کو منورے یانی میں بکاراگ سے بنجے ایکسا عظ ملاکر وندهیں اورسائز عدے کے مطابق اتارلیں ادرنیم رم کومائھ سے مل کھینی میں جیان گولیاں بناکرسائے میں خشک کرکے مشیشی میں لیں اور اس محلول کو حل کے ساتھ ندکورہ بالا دوا دُن محفوظ ركيس -كاسفوف الكرسائزع اسم مطابق كوليال بناكرختك تركيبات عال: ايدايك ولي إنى مي كيس كر كركيشنى ميس محفوظ ركفيي -مقدارخوراك وتركبيات عاديول الكھ كے بوڑوں برلكائي - جا دول بي تفورا كرم -4 باناناح صبح یارات کویانی سے کھایش۔ استعالات: بيقون ادرجورون كدردركفيا استعالات: يركوبيان أشوجيمين مفيد کے بےمفیریں ۔ قبض کودورکرتی ہیں۔ بي - آنكھول كى ئىرخى اور كھناك كوبېت جلددور حب ساه عيثم

حَبين

نسخه:

سفيدسنكم إزمم الفارسفيد)

مچنگری سفید سے ۱۳۵ گرام نبم کے بنے خشک ارگرام ۲۰۰ مل گرام

بوتام-	آگه کادوده (نیرمدار) ۳۰ گرام
حَب شبيار	الله ١٢٥ ها الرام
	زراؤند ثرح مرام
نخ:	شكرتيغال ٥٠ گلام
ايوا ١٥٠٥	گوندگلیر ۵. گرام
پرست بہیرہ ۱۳۵۵	چاندی کے درت حب ضردرت
پوست مدرد ۱۳۵ کرام	ركيب تيارى: عصياسفيدكواكه كے دوره
حب النيل د كالاداد، ٢٠ كرام	ين ايك مفتة تك معلوكر ركويس - اس كے لعد نكال
الله الله	ر هی بین ایک دن کول کرین ایجرایک طشتری
عصارة رايند ٥ گرام	بس ركه كردهوب بين ذرا ترجيار كو مجوري تأكيمي
کتراسفید ۱۵رام	سكھيا ہے الگ بوجائے۔ اس سكھياكوالگ كركے
کند معرام	ماذب كاغذيرركمين تاكداس كى ميكناني مذب بو
اللائع الله الله	جائے۔اب بیستکھیا ہے کراس میں دوسری دوائی
الركال المرام	باريك بيس رحيلتي عند سے جيان كرطائي اور ياتى
معطی مار	یں گوندھ کرسائز علا کے مطابق گولیاں بناکرخشک
تركيب تيارى: المو ي كوالك كول يابين	كركے جاندی كے درت چطھاكركھيں۔
عصارة راينداورمصطلى كوالك باريك كول كري-	مقدارخوراك وتركبيات عال: ايك ول
الوكل وكفور إنى بي بكائن اوراك سے نيج	مبح كوناشة كے بعد يارات كوكھانا كھانے كے لعددور
أتاركرياني بي الجيي طرح كعول دي -اسك بعدباتي	٢٥٠ - كى الرسع كمايش -
دواؤں کوکوٹ کرھیلی عدے سے جھانیں اورسب کو	استعالات: اگرخون كى كىيادى تركىبى بىل
ایک سائفظارگوندهیس - مزیدیانی کی مزورت بوتو	برطائے اورخون کے مخصوص سفیددانوں داسنوفل)
شاس كريكة بين يجوسائز على كےمطابق كوليا ب	كى تعداد مالت اعتدال سے بڑھ جائے سائن تكى
بناكرخشك كركيشيني مي محفوظ ركھيں۔	سے آنے لگے توان گولبوں کے استعمال سے فائدہ

گوندھ کرسائز عسے مطابق گوبیاں بنائیں اور خنك بونے رئيني ميں مفوظر كييں۔ مقدارخوراك وتركيبات حال: ايدايد گولی مبح وشام یانی سے کھائیں۔ استنعالات : دائمي زله وزكام اوركماني، دمه سي مفيدس -

حَب شهيقه نسخه:

יאו לנים

اناردانه ري گرام يسيل كلال ۲۰ گلام جواكھار ۵۲ گلام فلفلسياه (مريحسياه) ٢٧١ نكسانجر יאו לנין يزار ماندی کے درت حب مزدرت نركبيب تنيارى: يهلى يانخ دوا وُن كوكوط كرعد كى جبلى سے جبان ليں - اس كے بعد كوكا كوياني س كعول كرجعان ليس اوراً كبريكا كركا رها كرلس -اب اس بين دواؤن كالفوت الأكرسائز علا کے مطابق گولیاں بناکرخشک کریں اور ان پر جاندی کے درق جرا صاکر شیشی میں محفوظ رکھیں۔ مقدارخوراك ونركيات عال: صبح وشام

مقدارخوراك وتركبيات عال: يركوبيان تنفنيهام كے بعد تنفني خاص كے لياس طرح استعال كى جاتى يى كرجب ايك بمررات باقى بديروليان الحرام عن كاوزبان ١٢٥ على المكار على التعلق سا أرلب مسحكم مهل بيئي اورتنير يبردال موتك كى الائم كهيراى كهايش - (برگوليال معالج كيمشوره سے استعمال کی ماتی یں)

استعالات: يركوبيان دماغ كوففلات سے پاک کرتی میں معدہ اور آننوں سے خراب رطوبتوں كونكالتي بل - دردس مركا كيارى بن كان كادرد اوني مننا ، موتيابند ، جويخيا بخار ، برانا بخار ، تلى اور جگرکا درم، برانی کعانسی، سب بیاربوب میں ان کا استعال مفيد ہے۔ روغن بادام بس بيس كرليب كرنے سے بوالىرى متول كو تخليل كرتى بى -

حَبِشفا

تسخد: تخم دستوره سیاه ریوندمینی در گاری ٥ گرام ۲۵ گرام ۲۵ گرام تركب نيارى: ب دداؤن كوكوك جيان كرعن كى حيلنى سے جيانين اس كے بعد يان بي

٥٠ گام كتغرسفيد ايك ايك كولى تنهديس الأكرحيَّا بين -٥ گرام استعالات: بجون كى كالى كمانى يمنيس. حل يسة ٥٠ گرام مازدسبر حَبِمِع تركيب تنارى: سب دوا دَن كوكوط كرعده كي جيلى سے جياني اور يانى بي گونده كرسائز علاكے مطابق كوبيال بنايش اورخشك كركي شيني مي محفوظ .هگرام کندر ۵۰ گلام تركيبات عال: رات كوايك كولى اندام بناني بي rusto جنبيرس رکھیں، صبح کونکال دیں۔ تركيب نيارى: تينون دواؤن كوالك الك استنعالات: يركوبيان اندام نهاني كى يطوبت باركيبي كرطاس اور حملي عند سعجمان كرباني كوخشك كرية على يداكرتي بي -می گوندهیں اور سائزع سے مطابق گولیاں باکر ختك كريشتى مس محفوظ ركعيل -حَب عنرمومياتي مفدارخوراك وتركيبات عال: برون كوا يوبان رات كويانى كے سائھ دي - بجيوں كوايك كولى مسخوبيں ۵۲ گلام اگردعود) كوردوده بليس كمعتى جيزول اورقابض دبادى غذاؤل ۲۵ گام بهن شرخ ت يرمزكرس خصوصًا برك جا اوردل كالوشت نه ۵۲ گام بهن سفيد استعالات: مرگ بین مفیدین - بخیرن کی مرگ دم گرام بسلوحن ۵۲ گرام ثعلب مصرى بنجب رأم العبيان) بين فائده ديي بين-۵۲ گام CITES جاوترى نخه: خس 10 گوم خدوار ٥١ گرام . وگرام دارهني قرآبادين بمدرد

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

مومیانی ۲ -عدد دات کوسوتے دقت دورمر ۲۵۰ מד צון دردنج عقربي المالط سے کھائیں۔ CLYND رنجبيل (سونطر) استنعالات: يركوليان قوت باه كوبره هاتي بين-۵۲ گلام شقاقلمعرى مادّه توليد (منى) كى پيدائش كم برويا ده تيلا بواس كو ۲۵ گرام مروارير مجح حالت بين لاتى بين - غلط كارليل سعبيدا 10 گرام عورصليب ہونے والے ضعف باہ کے بیمنیٹیں۔ مل دراخ ٥٤ گلام ingo ادراعصاب كوقوت ديني بي -15 م ترنغل (لونگ) مصطلى 10 كلام 10 لىلا ردغن پست ٥١٤٥ ٠٤٠ گلام اسرول راگراء كنة قلعي ٠٠١ كلام مغينثيالجى مع گام مومياتي פז ען فكمتوح درق نقرہ (جاندی کے درق) حسب مزدرت ه گرام كشة ابرك سياه تركيب نيارى: مواريد مونى اورزم مهره كو ۳ گلام الگ بنایت باریک کول کرکے رکھیں مصطلی کوالگ کوند ۳۰ گلام قوام شكرسفيد ملك ما كفرس كول كري عنبرادر مومياني كوروعن حبفرديت عاندی کے درق ببنة كے سائھ مكى آئے پر ركھيں ناكه يا كھيل كراجي طرح تركبيب تيارى: اسرول كويين كرهيلي عنه ىل جايئى راب باتى دوا وَل كوكوط كرعنه كى هجلنى ے جیان لیں - اس کے بعد گوند کو الگ میں کھلنی سے جھانیں اورسب دواؤں کوکٹن فلعی سمیت ایک عند سے جھان کراس کے ساتھ ملائیں اور باتی دوائی ساكفه طابين اورياني بس كونده كرسائزع في معطابن

شامل كرك سبكوايك ساكة الماككول كري-اس

کے بعد قوام ٹیکرسفیداور یانی بفدر صرورت

یں گوندھ کرسائزے کے مطابق گولیاں

جراها كشبنى سى محفوظ ركهيس

گولیاں بنائیں ۔خشک ہونے برجاندی کے ورق

مقدارخوراك وتركيات حال: حب عنر

www.iqbalkalmati.blogspot.com بنائیں اور خشک ہونے پر جاندی کے ورق چڑھاکر مقدار خوراک و ترکیا ہے۔

مقدارخوراک وترلیاستعال: میحکوایک گولیخیره گافزبان عبری ۱۹ ـ گرام میں رکھرکھائیں۔ استعالات: اعصاب کی کزدری کودورکرتی بین دائی نزلدوز کام بس مغید ہیں۔

حبكبداؤشادرى

حَبفولادی

بافرنگ ۱۰۰ گرام باقهنبر باقهنبر براگرام بوست بلیزرد ۲۰۰ گرام زنجبیل رسونطی ۱۰۰ گرام رخببیل رسونطی ۱۰۰ گرام ست ایمول ست ایمول

سهاكه بعونا موا

نلفلسیاه (مریجسیاه) ۱۰۰ گرام

گوندسفید ۲۵ گلام زکیر ۱۰۰ گرام

خكسانجر ١٠٠ گرام

عکسیاه ۱۰۰۰ گرام

الخشادر ١٠٠٠

ہدیسیاہ ..اگرام

ترکیب نیاری: سب دواؤں کوگندسفید کےعلادہ کو طے کرے یہ کی جیلنی سے جھان کرسفون

تے علاوہ وے رعدی بی سے بھا کا دھرسائز تیارکریں۔اس کے بعد گوند کے بانی میں گوندھ کرسائز براده کیلیدتر ۱۵۵ کرام پیدل کلاس نلغل سیاه (مرچ سیاه) ۲۵ گرام نلغل سیاه (مرچ سیاه) ۲۵ گرام عنه اگرام

شيني مي محفوظ ركھيں۔

لائين-

مقدارخوراك وتركه استعال: ۲-۲ گوليان

استعالات: بلاربيرك فيمنيدين نيد

صبح وشام دوده ، ۲۵- می لؤسے کھائیں۔

عبر اگرام کشته فولاد سرگرام

على اكرام

درق نفره د چاندی کے درق حب مزورت نوکریب تنیاری : پیلی کلان اورکالی مرحوب کو نوکریب تنیاری : پیلی کلان اورکالی مرحوب کو ایک سائف پیلی کرچیلی عندے سے جیان لیس اس کے بعدان کے سائفہ براور کو کھیل کر بعدان کے سائفہ برگھیلا کر کھول کریں اور عزورت کے مطابق یانی بین گوندھ کرسائز مطابق یانی بین گوندھ کرسائز علاکے مطابق گوری و مطابق یانی بین گوندھ کرسائز علاکے مطابق گوری و مطابق کی برگھیلاک کریں اور حیاندی کے ورق چرا مطابق گوری میں مخفوظ کریں اور حیاندی کے ورق چرا مطابق کی بین مخفوظ کریں اور حیاندی کے ورق چرا مطابق کی بین مخفوظ کو کھیں۔

ב ון בים המננ

مقدارخوراک وترکریاستعال: مویرمنتی مقدارخوراک وترکریاستعال: مویرمنتی کی کراس می گفتی کا گفتی ادراس کی گولی کی بناکر بغیر چیائے کی گل جائیں ۔ غذامیں ادراس کی دال خوب گئی ڈال کر کھائیں، یا بکری کے گوشت کا تلبہ کھیلئے یا ڈبل دوئی کے ساتھ کھائیں۔ استعمالات: آتشک میں نہایت مفید ہیں استعمال سے آتشک میں نہایت مفید ہیں اس کے استعمال سے آتشک میں نہایت مفید ہیں اس کے استعمال سے آتشک میں نہایت مفید ہیں اس کے استعمال سے آتشک میں نہایت مفید ہیں اس کے استعمال سے آتشک میں نہایت مفید ہیں اس کے استعمال سے آتشک میں نہایت مفید ہیں اس کے استعمال سے آتشک میں تعمیل احقیال

برماتاب. حسكل آكم

سخه:

رنجبیل رسونی می گرام انفل سیاه (مریج سیاه) می گرام انفل سیاه (مریج سیاه) می گرام کل مدار را کی کی کی بیول) می گرام میک میل مدار را کی کی کی بیول) می گرام میک سیاه می گرام کر کی بین می کار کی کی میل این گرایال کی میل این کر کے شینی میں می فوظ بنامین اور سائے میں خشک کر کے شینی میں می فوظ رکھیں۔

مقدارخوراك وتركيباسنعال: ايدايد عنى تن تن منط بدع ق بوريده ١١٥ - مل المركسالة دي -استعالات: مين مين سنعال كي جاتي بي - عے کے مطابق گولیاں بناکرخشک کر کے شیشی میں محفوظ رکھیں۔
مفد ارخور آک و ترکی باستعمال: ۲-۲-گولی کھانا کھانے کے بعد دونوں دقت کھائیں۔
کھانا کھانے کے بعد دونوں دقت کھائیں۔
استعمالات: یہ گولیاں جگری بیار بیری فاص طور پرمفید میں، درم جگرا درعظم جگر (جگر کا بڑھ جانا)
میں معاص طور پرفائدہ پہنجانی ہیں۔ غذاکو مہم کرتی ہیں، بھوک نگاتی اور ریاح کو خارج کرتی ہیں۔

ال حُب كفر

نسخ:

۲۵ گرام נטלענ ۵۲ گرام كافر ١٥ گرام كتفسفيد ديام. موصلى سفيد یان کے بیوں کایاتی ۵۰ می لار تركيب تنيارى: سب يهدرس كبوركو بنایت باریک کول کری اس کے بعد کا فرکوطاکر كهول كري - يوكتفه اور موصلى سفيدكوالك باريك کوٹ کر جیلی عند سے جیان کرشال کریں۔ اس کے بعدیان کے بیوں کے یانیس گوندھ کرسازع کے مطابق گولیان بنایش اور خشک کر کے مشیشی میں محفوظ ركعين

حَبِكُل پية ٢٠ حوام كتراسفيد ۲۰ گرام كبربائيتمعى بم گل محل ارمنی ۲۰ گرام ۱۰۰ گلام محل گا وُزباں لوست بهطره ۲۰ گرام كوندككر ۱۰۰ گرام مصطگی ۲۰ گرام ادرككاياني ۵۰ می لير ۲۰ گرام مغزتخ خيارين تركيب نيارى: دواؤن كوباريك كوك كرهيلى ۲۰ گرام عدے سے جھان کرسفوت نیار کریں۔اس کے بعدادرک نثارية كندم ۵گام کے یانی میں گوندھ کرسائز علاکے مطابق گوبیاں بٹائی افيون ۵ گرام اورختك كركے شيشى سى محفوظ ركھيں۔ زعفران تركبيب تنيارى: تخم خنخاش بخم كابوا ورمغز مقدارخوراك وتركبيات عال : ايك ايك كولى تخمخیارین کوانگ باریک بیس کرهینی عندے منيس ركه كراس كالعاب يوسين -جیان لیں مسطی کوالگ ملکے ہاتھے کول کرکے استعالات: بعنی کھانی کے بےمفیرس ملق باریک کرس، کهرباکوانگ نهایت بادیک کول کری ر اورسينه كوبلغم سے پاک وصات كرتى ہيں۔ اوربانی خشک دوا دُن کوکوط کر حیلی عند سے حَب لُهِ خَاسْ حیمان کرسفوت بنایش ۔اس کے بعدزعفران کوالگ باريك بيسيس اورا فيون كو٠٠٠ مل الرياني مي آك ير يكائين اس كے بعد آگ سے نيج آثار كرافيون كو ۲۰ گرام اجوائن خراساني الحجى طرح كمول دير-اباسيس تام باريك شده يوست بيخ لُفاّح ١٠ گرام دوائين اورحسب عزورت بانى شامل كركے كوندهيں -۲۰ گرام اورسائزع كعطابق كوليان بناكر خفتك كرك ۲۰ گرام شيشي بس محفوظ ركفيس ـ 15/10 ۵۱ گرام

استعالات: یکولیان اتشکین مفیدین.
استعالات: یکولیان اتشکین مفیدین.
اگرینقیه کے بعداستعال کی جائی توبهترہ اتشک کی وجہ سے وجع المفاصل رکھیا) ہوتو دہ مجی انشک گولیوں کے استعال سے دور موجا ناہے، آتشک سے بیدا ہونے دالے دوسرے وارص برجی مفیدین.

حُب مُدر

تسخد:

١٥٠ گرام كيسبز ۵2 گرام زعفراك ۲ کرام تركبيب تيارى: ايوا ،كسيس اورزعفران كو الگ الگ باریک کول کر کے تھیلنی عث سے تھیان لیں اورسب کوایک سائھ ملاکر عزوزت کے مطابق یانی بس گوندهیں اورسائزع کے مطابق گولیاں بنارخشك كركيشيني مي معفوظ ركهيس ـ مقدارخوراک وترکبیاستعال: ما بواری شروع ہونے سے نین دن پہلے ایک ایک گولی میے، دديمرادرشام كويانى كےساعة ملق سے اتارليں۔ ما ہواری شروع ہوجانے کی صورت میں ان گولیوں كاستعال مناسبني ب-استعالات: ان ولیوں کے استعال سے آیام ماہواری کھل کراجاتے ہیں۔

منوس رکوران کا تعاب بوسی منوس کوران کا تعاب بوسی در کوران کا تعاب بوسی در است میدام در اس سے بیدام در کام ادر اس سے بیدام در در کام ادر اس سے بیدام در در کام در اس مندمی در از کھانسی ادر طن کی خراش میں مندمیں ۔

م کسلیموں

لسخه:

٥٦ كرام يوست الانجي كلان سوخة ه گرام ليست الميلرزرد هجاليه وخته ۵۲ گام 150 حب النيل (كالادام) کفرسفید ۲۵ گرام مردارسنگ ۵۰ گرام آبليون (ليول كارس) ا على لط تركبيب تنارى: سب يهيم دارسك و ہنایت باریک کول کریں - اس کے بعددومری دواؤ كوكوط كرجيلى عن معجيان كرم دارسك ك سا کھ طابئی اورلیوں کے رس بی گوندھ کرسائزعا مے مطابی گولیاں بنابی اورخشک کر مے شینی میں مقدارخوراك وتركيبات عال: ايدايد ال مبح وشام یانی کے ساتھ حلن سے اتارلیں۔مونگ کی دال اورگھیاکدودلوکی) ہے پرمنز، اورکسی چزکا يرميز بنيل - www.iqbalkalmati.blogspot.com

دي بين اور مام جماني كزورى كودوركرتي بين ـ

حَـمِكِين لواز

حَبمرواربيري

براده کجله مُدبّر ۲۰ گام مهاگهریاں ۲ گلام ١٠ گرام ٥گام مواريد ١٠ كل كندهك آلمه سأصفي ۲۰ گرام حال لاطبن مرتر (حالكوم مرتبي ١٠ حرام مازومبزيريان مصطلى CLEN. ١٠ گرام ميثهاتيليامرتر عنباشهب ۲ گرام عنباشهب ۲ گرام درق نقره حب عزدرت اگرام ۲گرام برتال طبقى مرتب ١٠ گرام ١٠ گرام آملخشك تركبيب تيارى: يهدم داريد وبهايت باريك ١٠ گام لوست بهطره كول كري - بجرمسطى كوالك كول بي علي بالفات ١٠ گرام لوست بليلرزرد يسيس ادرباتي دواؤن كوكوط كر حجلن عده سے ١٠ كرام بيل چیان کرسفوت بنایش ۔ اس کے بعد عنبر کو تھی کے زنجبيل (مونط) ١٠ گرام ١٠ گرام ساگه سائع بيملائي - ابسب چيزدن كوايك سائف الكر بانى حسب مزورت بي گونده كرسائز علا كے مطابق ا گام فلغلسیاه (سیاه مریج) آب عباكره محولیاں بنائیں اور خشک مونے برجاندی کے ورت ۲۵ کی لڑ يراها كرشيتي سي محفوظ ركفين -تركبيب تنياري: بسب يهي پاره مفع مقدارخوراك وتركبيات عال: ايدايك ول اورگندهکمصفی کوبایم کول کری، بهال تک کرمرم مبع وشام دوده ۲۵- مى لىرسے كھايى -كعلى اور کے ماندرسیاہ سفوت بن جائے۔ اس کے بعد طرال گم وختك چزدن سے برمزري . طبقى مرتر، ميشها تيليا مرتبا ورجالكوش مرتبركوالك الك استعالات: یگرایان عوروں کے مون سلان باريك بيس كراس سفوت بي طائي - يهربا في دواؤن میں بنایت مقیدمیں ۔اس کےعلاوہ اعصاب کوفوت كوكوك كرحيلتى عده سے جھان كرشامل كري اوران

90

سب کوخوب کھول کریں ۔ اس کے بعد کھنگرے کے رس بیں ایک دن کول کرکے سائز علا کے مطابن گوليان بناكرشيني مين محفوظ ركفين -مقدارخوراک وترکیباستعال: ایکگولی دو گولی تک میے کے وقت یانی یاکسی دوسرے مناسب بررته سے کھائیں۔غذا طائم کھی یادلی کھائیں بر تنمى قابض درمهم غذاؤن سے يرمزكري -استعالات: اگرجيران گوليون كوايك بوسفيار مخربكارمعالج منعددامراض بين مناسب بررقد استعال كاسكتاب، ليكن يه خاص طور برمعدے اور آنتوں کے اکثرام اص مثلاً بیٹ کے در داکھارہ اور قبض کے لیے استعمال کی جاتی ہیں۔ بخاروں میں مجی استنعال كرنة بي اوراك رئيلغي وسوداوى امراص مثلاً فالج، لفؤها وركه طيا دغيره بي هي ال كے استغمال سے فائره بوتاہے۔

حَدِيمُ فَي خُولَ

برگ منا دمبندی کے بتے ، ۲۰ گرام براده صندل سرخ ۳۰ گرام بريم دندي ۲۰ گام

	www.iqbalkalm
بالأم	پوست مليلزرد
به گرام	چاکسو
۲۳۰	רצה כצה
١٠ گرام	زیره سفید
۳۰ گرام	مرکیوکہ
بالآلام	شاہترہ
	فلفلسياه دمريج سياه)
شک، ۱۳۳۰ اگرام	کشنیزخشک (دهنیاخ
اگام	گل کچنال
به گرام	محرج
ידעון.	ين كنعى
رات کے وقت بانی	ترکیب نیاری: رسوی
	يس بعكوركميس، صبح كو تفورا أرم
	ليس اورباتى تام دداؤك كوكها
	حيان كرسفوت تياركري - كيراس
	کے پان میں گوندھ کرسائز علا کے
وظر کھیں۔	بنابئ اورخشك كري شيثي مي مو
ن پوند	مقدارخوراك وتركبيات
	تك كے بچ كوادعى كول سے ايك
عين يجر	کے دودھیں گھول کردیں ۔ اس
المول كردي ايا	ا ۔ گولی سے ۲ ۔ گولی تک رودھ مر

یانی سے کھلائی۔ بڑے مریض ۲ - گولی یانے سے

كهايش الأكولى كهاكرا ويرس سربت عناب ٢٥٠ علام

پانی ۱۵۰ مل در مارس ماکرتیں۔
استعمالات : فسادخون میں مغید میں۔ بچوں کو کھوڑے کھینیاں نکلتی ہوں کھی کی شکایت رہی ہو، کھی کی شکایت رہی ہو، ان گولیوں کے استعمال سے فائرہ پہنچتا ہے۔ بچوں کے علادہ بروں کے لیے معید میں۔

حَبِمغزبادام

الى 100 كرام وشبالشوسياه رجى 100 كرام فلفل سياه (سياه مرجى) 100 كرام گوندكيكر 100 كرام مغزيادام شيري 100 كرام مغزيادام شيري 100 كرام مغزيافؤزه 100 كرام شخريليغوزه 100 كرام

ترکیب نیاری: ریش استوس، مرج سیاه اور گوندکیکرکوکوط کر هیلی عند سے جیابیں ۔ شکرسفید کوالگ بیس کر هیلی عند سے چیابی اور باتی دواؤں کوباریک بیس کر هیلی عند سے چیان لیس - ان سب کوباریک بیس گونده کرسائز علا کے مطابق گولیاں بناکر خشک کر کے شینی بیس محفوظ دکھیں ۔ بناکر خشک کر کے شینی بیس محفوظ دکھیں ۔ مقدار خور کرک و ترکی استعمال : ۲ یا گولیاں

استعالات: بإنى كھانىيى مفيدى بىلغىم كوكھيم ور ادار كوكھولى كوكھولى مىل در اداركوكھولى مىل در اداركوكھولى مىل د

حَبُمْقل

سخ:

٣٠٠٤ ليست الميازرد ۱۰۰ گرام تُرْبُرِ مغير (نوت مغيد) ۲۰ گرام رائي .ه گرام ١٥٠ گرام 85 ١٥٠ گام ببيرسياه تركبيب تنيارى: موكل كورات كے وقت يانی يس عبر كه اورصبح كوبكائين، يهال تك كرتمام موكل مل موجائے۔ اب اس كوجيلى ميں جيا الي باتى دواؤں كوكوف كر حيلنى عند سے جيان كر سفوت بنايش - كيواس مي وكل عل كبيا بوا الكركونرهيس اورسازع سے مطابق گوبیاں بناکرخشک کرکے شيتى مين محفوظ ركفين -

مفدار خوراک و ترکیات عال: ۳ رگولیاں رات کوبانی سے کھائیں۔ استعالات: بوائیر کی کے لیے مفید میں بنفن

كودوركرتى ين-

ا مُنهي ركه ركوح ياري -

www.iqbalkali جراها الرسيتي من محفوظ الحميل -حَب مسك يشرخ مقدارخوراك وتركياب تعال: ايك كرى نسخد: ثعلب معرى مباشرت دو كفنظ يها دوده ١٥٠- على المع كمايس-العلى چروں سے پرمبرکریں۔ ه گرام استعالات : يركوبيان مقرى باهين ، قوت פאלון جادترى امساك كوطرهاتي مسمينتقل فائده كم ليكيرداون ۲۵ گرام جدوار ك لكاتاراستعال كري-٥٠ گل جوزلوا (جانفل) ٥٠ كرام خولنجان حَبِ مُسك طلائي ۵۲ گرام دارمىنى ٥٠ گرام مغزبادام نثيرس بم گلم اجوائن خراساني وُرقُ الخيال (كِينْكَ) ۵۲۳ گرام 10 گلام ١٠ كل بهنسرخ ٣٠ كل ١١ گرام تخمختفاش زعفران به گلم تخم ومعتوره سياه ورن نفرہ ریاندی کے درق صب مردرت به گرام تخ كابو تركبيب تنيارى: مغزبادام شيري والكبارك ۲۰ گرام بیسیں۔زعفران کوالگ باریک کھرل کریں۔اس کے جاوترى ۲ کل بعددوسرى دوا وُل كوكوط كرعنه كى جيلى سعيان جانفل ٥ گرام كرسفوت بنابيس _افيون كوكهل بين دال كر كقورا سلاجيت . ۱۹ گرام مغزاخروط مقورًا دواؤں كاسفوت شامل كے كوشتے جائي، مغزبادام شرس يهان تككرافيون تام سفوت سي مل جائے -اس . اعرام مغزلية مے بعدمغزبادام باریک پیے ہوئے اورزعفوال باریک . ۱۳ گرام كول كى بوئى الائي اوريانى بى كوندھ كرسائز ع مغزطبغوزه אלנים كے مطابی وبیاں بنائي اور خشك كركے جاندى كے ورق ىغ فندق

روم آلام موصلي ينجل حُب ممك عنبرى ما گرام شكرسفيد نسخر: اگرېدی (عود) ۳۰ گرام مغزكدو ٢٢ گام افيول بالجيط ١١٠ گرام بعنگ ورن طلا (سونے کے درق) حب عزدرت جاوترى تركبيب نيارى: خنك دوا دُن كوالك الك جانفل كوط كرجيلى عن عدح يان كرسفوت بنائي تخم مدوار ختخاش اورمغزيات كوالك باركيبي كرهيلني عاقرقرطا سے جیان کراس سفون میں ملامیں اورشکرسفیرکو فلفلساه رساه مرجى مصطلي جیلی عند سے جیان کرای سفوت بی شامل کردیں۔ وُرِقُ الخيال (معنگ) اس کے بعدافیون کو کھرل میں دال کر تفورا کھورا سفوت شكرسفيد والنا وركوشة مائي سال تك كرتام سفوت اور افیون ایچی طرح مل جایش - اس کے بعدیانی میں افيولن گوندھ کرسائز عے کے مطابق گولیاں بنائی اور زعفران خشک ہونے پرسونے کے درن چڑھاکرشیشی میں عنراثبب مقدارخوراك وتركيب تعال: غلام معدد ورق نقرد (چاندی کے درق حب مزورت تركيب ننيارى: مصطلى كوالك كول مي علك كے بعدمباشرت ے دو محفظے پہنے ایک گولی دورھ ٢٥٠ - لى للرك سائفة كما بن -كون كعلى جيزة كمائي. الخف باريك كرس - شكرسفيدكوبيس كرحميني عند معجهاین - افیون ، زعفران اورعبر کے سوا باتی تا) استعالات: مقوى باهين توت اساك كو دواؤں كوكوك كرهيلى عند سے جيان ليس اوراى برهاتي من عام مقوى جمي - اعصاب كوتون

قرآبادين بمدرد

بيم صطكى وشكرسفير ولادي - اب زعفران كوالك

٥ گرام

٥٠ كرام

٥٠ كرام

٥٠ گوام

۱۰۰ گرام

٥٠ كرام

٥٠ كرام

٥٠ كرام

٢٠٠ كلام

روم كرام

10 كرام

۲۵ کرام

۵۲ گرام

١٠ كرام

دے رجم سے میں وجالا کی پیداکرتی ہیں۔

قرنفل (لونگ) ٢٤ كلام ۲۰ گرام وتدكير مرعى ۳۰ گرام مصطلى ۳۰ گرام لوبان ٢٠ كل ١١ گام مومياتي ميعدسائله (سلارس) ١١٠٤ ۲۵ گرام ورن نقرہ (جاندی کے درن) حب فردرت تركبب تيارى: غبارابرينم،معطى، موميانى اورميعسائله كصواباتى دواؤل كوكوث كرحيلى عد سے جھان کرسفون نیارکریں۔اس کے بعد غبارارلیٹم كوكفور مسفون كحسائة سلبة عيانين پیسیں -جب اچی طرح مل جائے تورواؤں کے باتی سفون بیں طادیں ۔ ابصطلی کوالگ کھول بیں ملکے بالتفاس باريك بيس كراى سفوت بين شامل كرس اور ميعها ككركوكول ياباون دمستزمين وال كريخوا اعفوا سفون والخاور كوشت جائين بهال تك كرتام سفون اليى طرح العائد - آخرين وميان كوكمى كرائة بكه للكراى مفوت بي شامل كري اورياني بي كونده كر سائزه ٥ كے مطابق گولياں بناكرخشك كرس ميمواند کے ورق چرط ماکرشیٹی میں محفوظ رکھیں۔ مقدارخوراك وتركبيات حال: ايكولي

باليك كمول كرك حيلن عدد معجيان كرسفوت سي شامل كري - آخرىس افيون كوكول مي فال كر تقورًا تقور السفوت ملاتے اور کو متے جائیں ہیمال تک کہ افيون تمام سفون بي الحيى طرح مل مباسة - اب عبركوكھى كے ساكھ بچھلاكر تام سفوت ميں ملائيں اور یانی بی گونده کرسائزع کے مطابق گوبیاں بنائی اور خشک ہونے برجاندی کے درق چوا حاکر شیشی میں مقدارخوراك وتركبابتعال: ايكرل میا شرت سے در گھنٹے پہلے دودھ ۲۵۰۔ می دراسے كمائين، جبكه غذابه منم بوعكي بو-استعالات: يركوبيان على درجه كى مسك بين. سرعت انزال کی شکایت کودورکرتی ہیں۔

حُب موميالي ساده

نسخم: اگرمهندی (عود) ٢٠ كام بهن مرح out r. ۳۰ مرام بهمن سفيد PUP M. خولنجان وارميني - ٢ كرام ٢١٤٤٠ رمت السوس سياه غبارابركشي ۸۰ گرام

قرآبادين بمدرد

حَبنزمجور

برگ بکائن ٥٠ كل م گرام برك تير برگنيم ٥ كلم حاتفل ۱۰۰ گرام ٥٠ گرام جأكسو وموسيصفي ٥٠ گرام ٥٠ گرام زيهمغير محل اتار ۲۵ گرام زنجور ٥٠ گرام ٥٠ گل بدى بريال ٥٧١ افيؤن ترکیب نیاری: انیون کوایک مین کے پیلے یں رات کے وقت ۱۰ می لا بانی میں بھرکھیں مبعے کے وقت كرم كرك افيون كوياني مي كعول دي . باتى دواؤن كوكوث كرحيلى عن معجيان كرسفون بنايش اور اس ميں گھولى بونى افيون الكرگوندھيں ۔ اگر حزورست محسوس بوتویانی اصافہ کرسکتے ہیں۔اب سائز علا کے مطابق وبيال بناكر خشك كرك شيشي مس محفوظ ركعيل.

مقدارخوراك وتركباب عال : ايك ايك كولي

چارچار محفظ کے بعد مال کے دود عرض محول کردی۔

مبائشت کے بعددودھ ۱۵۰- می اطرے کھائیں۔ استعالات: يركوبيان قوت باه كوررهاتي بن-مبالاست بعدبيدا بونے والى كرورى اور تفكن كو - נעלניטים

رُبُّ التوس ٥٠ گل

كندر ٥ گام

مويدككر ٥٠ گام

مرکی ٥٠ كام

MEN افيون

ميدساكد(سلاس) ٢٥ گرام

تركبيب تيارى: پهلی چاردواؤن کوکوت کرعنه كى جبلى سے جیان كرسفوت تياركريں -اس كے بعد

افيون كوكفول ياباون دسترمين والكرمفورا محقورا يمغون

الما وركومة ماين، يهال كك كديرس يك جان

موجائين -اباس بين ميعها كله الائن ادربقد ورت

یانی می گونده کرسائز علا کے مطابق گولیاں بناکرخشک

كركيشيتى بين محفوظ ركعين -

مقدارخوراك وتركيبات عال: ايدايك ول ہے، دوہراورشام کوکھائیں۔

استعمالات: پُرانی بغی کھانی میں مفید میں۔

قرابادينايسد

استعالات: الاوليل كاستعال عبي ال كے برے ييادست رك جاتے ہيں -معدے كو طاقت بہنچتے ہے۔ بچوں کے بیوارے کینسیال کل ری موں تورہ مجی ان کے استعمال سے اجھی موجاتی ہیں۔

حَبنزله

حَبنناط

مقدارخوراك وتركيابتعال:۲-۲-كويان

بع وشام پانی سے کھائیں۔ کھٹی چیزوں سے بہر

استعالات: برم كيزدي مفيدي زرا

بہتا ہو، چینکیں آتی ہوں، دردسر ہوان کے استعال

سے بہت جلدفائدہ ہوتا ہے۔صنعت دماغ وصنعت

اعصاب كودوركرتيس-

۳۰ گرام جادترى ۲۰ گرام جانفل ۳۰ گل رگ ماہی ٥ گرام زيريه ١١ گرام زعفراك ۲۰ گرام مندسوكم ١٠ كلم كشة فلعي

درق نقرہ ا چانری کے درق حب مزدرت تركيب تنيارى: زعفران كشة قلعى اورزسرميره کے علاوہ باتی دواؤں کوکوٹ کھیلنی عندسے جیان كرسفوف بنائس _ كيرز برمبره كوينايت باريك كول كرس ا ورزعفران كوعلليره باريك بيس كران كوسفوت مين اجيى طرح المين - آخرس كشة قلعي الأرماني مي

١٠ كرام مجندبيرنز به گرام دارسني ۳ گرام رُب السوس دري ٥٠ كتراسفيد فنرككر ٥٠ گرام ٥٠ گرام نشارية MILL افيول ٥ گرام زعفراك ورق نفزہ رجاندی کے درق حب فردرت تركبيب نيارى: يهل جيا خنگ دواؤں كو كوك كرهيلى عن عد حيان كرسفون بنائي اور

اس مين زعفران باركيد كول كى بوتى المين - افيون

كوده على الرانى بي بوش دے كولول دي اوراس ميں

دواؤل كاسفوت الأكرونهي الدسائزعلا كيمطابق

موسیاں بناکرخشک کرکے جاندی کے درق چڑھاکر

شيتي مي محفوظ ركفيل ـ

مقدارخوراك وتركبياستعال: ١-١- عولى صبح دشام مولى كے بیوں كے بھاڑے ہوئے يانى ۲۰ - مى دراورى بردرى ۲۰ مى درك سات كهايت استعالات: يرقان ركتول باورسي منيدين -

حلو__

ملوے کے لغوی عنی "شری یا المطانی" كيس عام طور رحلوااس خاص لذيذ مقوى غذاكو كية بن جورى ياميره، كمى اورشكرت تياركى مانى ہے، لیکن قرابار سوں میں جوطوے درج ہیں ان میں ندکورہ اجزار کے علاوہ کچھ دوائیں بھی شامل کی جاتی یں -ان یں جودواجز دعظم کے طور رہوتی ہے ای ك نام علوك كوموسوم كرديتين، فتلاحلوائ بادام، ملوائے بینے علوائے گزروغیرہ۔ يطوب زياده ترجارون كيمويمين بناكر كهائع جات بين كوغذائيت بخشة اوراس مين قوت وحراست بيداكرتي بي ادرا في جزواظم كاعتبارسي عاص فائد يهنياتين طوائے بادام

۲۰ گلام

گوندھیں اور سائز عھے کے مطابق گولیاں بناکر خنك كركے جاندى كے درق جو هاكر شيتى مى فوظ مقدارخوراك وتركبيات عال: غذاكهم عونے کے بعدمبا شرت سے دریڑھ ورو گھنٹے سلے ٢-كوليال دوده ١٥٠- على لرے كمايت-استنعالات: يركوبيان معتوى باه ومسكمين-لگاتاراستنعال كرفے سے صنعف باہ اور رقت ومرت אננולניטיט-

حَب برقان

تربرسفير (نسوت سفيد) رلوندصني ۵۰ گرام ٥ گام شوره فلمي ۵. گرام الخشادر كشة خبث الحديد ۵۲ گل آبىولى ١٠٠ کی لظر تركبيب ننيارى: پېلى جارد دا دُن كوكوك كر چلنی عدے سے چیان کرسفوت بنایش اور اس بی كنة خبث الحديد الكرمولى كيانى سے كوندهيں ادر سأنزعلا كحمطابي كوليال بنائش رخشك كري شيني محقوظاركمين

۲۰ گام بهنسنيد مقدارخوراك وتركبيب معال: ٢٥- ارام 15 K. شقاقل مقرى يطواصح كودوده ١٥٠- في لرياجات سے كمائي. مغزبادام شري مقشر ٠٠٠ گرام استعالات: عام جمانى كمزورى اورضعت دباغ مغزترلوز ۳۰۰ گرام كودوركرتاب- زمن وحافظ اورتوت كوبرها تاب-M. . توت باد کوتوی کرتااور ما دہ تولیدرمنی کوید اکرتاہے۔ ميره گندم ۰۰۰ گرام حلوائے بیفئمرع كعويا ۸۰۰ گرام ثكرمفيد س کلو ۲۰۰۰ گرام روح كيواره الانخي خدر الى الى ++ 247 ه گام ستاويان مادترى ٥ گام ستليول 156 ه گار جاتفل تركبيب تيارى: سب يهيشروع كي معزام مغزبادام تيرس مقتشر ين دواؤل كوكوط كرجيلني عند سعجيان كرسفون گھی ۔ ۰۰۸ گرام بنايش يجرمغز بادام اورمغز تراوزكوباريكيس كرهوف ميده كندم ٠٠٠ گرام محى ميں بجون كرركيس - كھوتے كوالك كھى ميں بوني -كحوما ٠٠٠ گام اس کے بعدمبدہ گندم کوالگ تفور کھی میں بھون بمكرسفير N DE لیں۔اب شکرسنیدیں روح کیوڑہ است لیموں است ۲۰ عدد بيفهم غ داندك لوبان باتی کھی اور صرورت کے مطابق یانی شامل کرے روحكوره ١٥٠ عيلا آگ پررکھیں -جب فوام تیار ہوجائے تواس بیلے 4 217 سندلوإن كوياتال كرك وابى علاين -اس كے بعد مغزيات ست ليمول ٨ گام اورختك دوادُن كاسفوت شاس كرك وابي ساماين تركبيب نيارى: يبلىتن ددا زن كوباركي ادرقوام درست بوجانے يراگ سے نيجے آثاريس بي کرچپنی عدے سے جھان لیں -اس کے بعدمیدہ گندم کو

נון מין אני אנוכי

ملواتيارم مرتبان يس محفوظ ركفيس-

تفور م مي عوض اور كھوسے كوالگ كھى مس كبون

ps 4.	لثعلب عرى	كركعين -ابانڈوں كى نددى سعيدى نكال كرخوب
ruso	ماوتى	بعينش اوراس مين شكرسنيداروع كيوثرة ست ليمون
cs .	مانقل	ست لوبان اوربنيگى لاكريكايش، يهال تك كرملوے
CV r.	حبته الخمزار	كاقوام تيارموجائ -اس كے بعداس قواميس كيوناموا
rur.	ختبالزلم	ميده اور بجونا بواكمويا شامل كري ادراس كودانى
pur.	حَتِ تِلْقِل	الجي طرح گفوش بيراسين دواؤن كاسفون ملادي.
P. 1.	خولنجان	مغزبادام شيري كونيم كوفنة كرمي كلعي مس كقور اسا كبون كر
(1) 1.	لارميني	اسيس شامل رس اور داني ساجعي طرح جلاكراك
cuto	زنجبيل (مونظ)	ینے اتارلیں ۔ بس ملوانیارے ۔ شیشے یا چینی کے مرتبان
151.	شقاقل معرى	
rstr.	مغزبادام شيري	ين معنوظ ركهيل مقدار خوراك وتركيب استعال: ٢٥٠ عرام يطوا
۲۶۴.	مغزپسة	مع كوروده ٢٥٠ - عي لرا ع كماين - كماي - كماي جيزون
ryr.	مغزچردني	الماركي-
r. r.	مغزمپلغوزه	استعمالات: يملواعام جماني كرودوركرتا
PS r.	مغزتم خراوزه	ہے۔ قرت باہ کو بڑھا تا ہے۔ ما دہ تولید دمنی کی بیدائش
ry 4.	مغزفندق	كونياده كرتاب اورمبا شرت كے بعد پيلامونے والی
pr.	مغزتخ قرطم	كرورى اور تفكن كودوركرنے كے ليے اچھا اثرركھتا ہے۔
(1) r.	مغزنارجيل	طوائے تعلب
1514.	آردباقلا	
rus 14.	میدهگندم	سخر:
puro.	آرد تخود (چنے کاآ ال	الایچی خورد ۱۰ گرام
rus r.	گمی	بين سُرُخ الرام
مركام	ثہد	بهن سفید ۱۰ گرام
قرا بادين مدرو		LA

فعارتا ہے۔	اور لها تتوربنا تا ہے ۔ چہرے کی رنگت کو	ا کو ۲۰۰۰ گرام	فكرسنيد
	طوائے سیاری پا	ما ميلا	ردح کورده
		LAL L	ست لوبان
	أسخه:	rus m	ست ليمول
۲۷۲	اجوائن خراسانی	ے پہلے آردبا قلا دیا قلاکا	ترکیب تیاری: ب
٣٧٢	الانچي خورد	چنے کا آٹا) کوانگ انگی	آ ٹا) میده گندم اور آردنخور (
ه گلام	براده صنعل سنيد	سين رهيني عنظ سے	يس بونن مغزيات كومي اللّه
مراره	بنسلوحين	- خشك دواؤل كوكوث	چيان گھي بين بجون کر رکھير
١١ گرام	بيخ ارنٹر دانٹر کی جڑے		كرجعينى عنلا سے جیان كرسفو
المراكب	پيلامول	داگر کھیاتی رہ گیاہی باہم	كيوژه، شكرسفيد، شهدا درگھی
ساگلام.	پیپیکلاں		للكرآك پريكايش ست لوبا
rur	لإدريزختك	ام درست بوجائے تو بھنے	وقت شامل كردير - جب تؤ
٣ كلم	Ē	ى در على آخ پرنگائى -	بوئة في شامل كري تغوث
رالاد	يخ كوني	و کاسفوت شامل کے	اس کے بعدمغزیات اوردوا
١١١٧	تخمنيلوفر	- سيجزي الجي طرح	وابى سے اجھى طرح جلائي تاك
مرام	جاوتزي	ما تاريس يس ملواتياري.	س جائیں اب آگ سے
4 247	ماتغل	فوظ رکھیں۔	شينے ياجيني كے مرتبان ميں مح
ه کلام	زرن رتاليسيتر،	يتعال: ٢٥ يرام يملوا	مقدارخوراك وتركبيا
و گلام	زيره سفيد	كهايش.	مع کورودھ - ۲۵ - طی لڑے
١٧٢	ساوج مندی (تیزیات)	درجه کامفتی باه ہے۔	استعالات: يملوااعل
pro.	ستاور	وبرها تااورعام جماني كمزدري	مادّه توليددمنى كى پيدائش
USIN	سنگهاره خشک	ع کی ماست یں بہت فائدہ	كودوركرتابي - صنعف دمار
سالام	سعدگونی (عاگر و تقا)	يرائش كوبرها كربدن كوفريه	بہنچا تاہے۔ جممی خون کی پ

اس کے بعداس میں شکر الائیں، سامیری سے بیول کی ه والم فلظل سياه (مريع سياه) الدیں۔مویزمنقی کوبانی سے دھوکرسادہ یانی ۹۰۰ ١١ گرام قرنفل (لونگ) مى لىرى يكاكر تھينے ميں جيان كرشا مل كري اور مزورت الما كرام كے مطابق مزيد ساده يانى الكر ليكائيں جب قوام ورست معطاق كشنيرختك (دهنيا) ١١ گرام آگ سے نیچے اتارکردواؤں کا نرکورہ سفوت نیم گرم ۱۲ گرام علىنيوفر میں طائیں۔بس طوائے سیاری پاک تیارہے شیشے ١١ گام مغزيندواية (بنوك كامغز) كے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ ۳۰ گام مغزجردني مقدارخوراک وترکیابتعال: ١١ _گرام ہے سر گزام نأليسر ٢٥-گرام تك منح كورورد ٢٥٠ - عى ليكرك سائقة ناك بلارتم كعرفتي، ٠٠٠٠ كهايس - كهلي جزول سيرمزكري - لال مي بهت مورعتى ٠١ ١١ حيالياتكني ٥٢٨ كرام استعالات: حردون اورمثانه كوطاقت ديتاب س لا ۲۰۰۰ ميلو شركاد قوت باہ کوبڑھا تاہے۔مردوں کےمفن جریان، ۸۰۰ گرام رقت وسرعت اورعورنوں کے مرض سیلان کودورکرتا شكرسفيد ٢ کود٥٥ گرام ہے۔اگراولادے محروم ہوں تؤمرد دعورت دولوں مراح سنتليول لكا تارج ليس دن تك استعال كري - اگرفد كومنظور تركبيب تيارى: كافور مويرمنتي ادر حياليا كے بواتوان کی مراد پیری بوگی-سواتام دواؤل كوكوث كرهيبني عنلا سيحيان كرسفون علوائے گزرمغزسر کنجشک والا تیار کری اس کے بعد کا فرکو کول میں بار کے کری اوراس مين دواؤل كالمقوراسايهقون الكربيس-اس كے بعداس كوتام بائى سفوت بى طادى مجاليا ١٠ گرام كوالك كوف كرحيلى عن عن عنهان كردودهي تعلبمعرى ١٠ كرام والكريكابن اوربابرطلان رس بيهال تكركهوا جاوترى ١٠ گرام بن جائے -اباس کھوئے کو کھی سی بجون لیس ۔ جوزلوا (جانفل)

דעון מים אנוני באנוני המנה באנונים באנונים באנונים באנונים באנים באנים באנים באנים באנים באנים באנים באנים באני

تركيب تنيارى: بېلى سات دواؤں كويارىك	(1) 1.	خولنجان
بيس رحيلى عدم ساورمغزيات كوعليده بيس رحيلى	(1) 1.	دارصني
عن سع جهان لیں ۔ کھوٹے کو کفورے کھی میں الگ	(1) 1.	زنجبل
اورميره گندم وآردنخودكوگھى بىل الكسكجون ليس -	() 1.	לאק ני לענ
كمجورول كوالك مخور بإنى مي بكاكراك ساتاريس	CUF r.	مغزاخرديك
اور مفندا ہونے پڑھلی تکال کرسل پربیسیں ۔ گا جرکے	ry r.	مغزبادام شيري
مرتے کومی سل پرباریک سپییں اوران دواؤں کوموٹے	۳۰ گلام	مغزية
سوراخوں کی عیلی سے چھان لیں، تاکر بیٹے وغیرہ الگ	15 r.	مغزملغوزه
موجایش - اندوس کوابال کران کی زردی نکال لیس اور	CFr.	مغزننان
اس کوم کھوں سے مل کریاریک کریں۔ اس کے بعد باتی	۳۰ گرام	مغزنارجيل
مانده کمی کوکرای میں دال کرآگ پر کھیں اور اس میں	(15 n	2824
كعجوري ، كاجر كامرية ادرا ندول كى زردى دال كسيس-	۸۰۰ گرام	المجود
اب اس بن شكرسغيد اللهدا سن لويان است ليمون اور	(15 A	كعويا
روح كيوره شامل كركے بكائي -جب قوام درست	15 m.	ر المحال
موجائة تومخرسر كنيشك والكرنام مي محصوط كرملائي-	C184.96 4	فكرسفيد
بركهويا، ميده اورجيخ كألمًا وواوّل كاسفوت اور	۸۰۰ گلم	شد
مغزيات بيه بوع شام كري الدوابي ساجي طرح	יא שננ.	زرزى بينبرغ
المني - بس ملواتيار ب - شيف كمرتبان محفوظ ركسي.	دري ه	ميرهگندم
مقدارخوراك وتركيبات عال: ١٥٥ گرام يطوا	٥٠ كرام	اردنخور دچنے کا آفا)
صبح كو كعاكر دوره ٢٥٠ - ملى لمربيس -	ا علا	روح کوره
استعالات: برطواعام مقوى مم ب-اعضار	مغز، ۵ گرام	مغزسر كنجشك دجيرول كا
رتیب، دل، دماغ اور مگر کوطاقت دیتا ہے۔ خوان کی	ryr	ست لوبان
پیائش کوبڑھاکربدن کی پرورش کرتااوراس کوفربہ بناتا	LIEM .	ست ليمول

cur.	مغزنارجيل	تاہے۔ قوت باہ کو	ہے۔ گردہ دمثانہ کی کروری کودورک
181-	موصلی سفید	بيلائش كوالمعا تاب	تحريك ديتااورمادة وليدرمي كي
١١٤٠-	موصلي بينجل	1.	طوائے گھیا
درگرام	محيكوار سير	19	•
Mr.	کمی		سخ:
٣٠ كو ١٠٠٠ كرام	شكرسفيد	ru 1.	امگندناگوری
رالام	كعويا	ه گرام	الانجي خورد
اکلو	المجور	۱۰ گرام	انبہ ہلدی
ريال	میرهگندم	rus	تالىكمانا
۱۵۰ عی لغ	ردع كيوره	را گرام	E
مراح	ست لربان	١٠ ١٠	ثعلب معرى
rute	سندليمول	و لام	خولنجان
	ترکیب تیاری: بے	١٠ گام.	دارمپني
اليوں كے ميدے	كوهيس كران كأكودا حاصل كرس	١٠ گام	زنجبيل (سونط)
	كوا وركھوتے كوالگ الگ كھى ين	ا گام	ستادر
در کھی وں کی گھلمال	ا درگھیگوار کے گودے کو بچایتی او	الام	شقاقل معرى
ر معرد الركسين. المعرد الركسين.	نكالن كے بعدسييں - كيران كولية	ه گلام	ترنفل (لونگ)
ودست لومان الماكر	اس کے بعد شکرسفیداست کیوں ا	ه گلام	تسطيري
الماريس كحوا	ليكائين بهال تك كرقوام بن جائے	را لام	مالكتگتى
	ادر معنا ہوا میدہ شامل کر کے پہائے	١٠ گرام	by se
	كري اس كے بعد مغزیات اور دوا	CUE M.	مغزاخردط
	كري اور دابي سے الحي طرح الائير	רוף אינין	مغزبادام شيري
	اتارلىي بس ملواتيارى - شيشے يا	ruge.	مغزميلغوزه
,			

٢١٥ ٢ اكر خيره كومنسوب كرديا جا تا ميد مثلاً خيره ابرلتم مخيره كا وزبال وغيره -

خمره المبائ متاخرين كى ايجاد ب-شابان مغلیے دور حکومت میں ارکانِ حکومت اور اُمرارانی نفاست لمع اور نازك مزاجى كے باعث برمزه دواؤں ے گریزکرتے تھے۔ اس لیے المباران کے لیے خمروں میی خش مزه ا درخوشبوداردوائی تنادکرتے تھے۔

خميره الرشيم عليم ارشدوالا

Mr 24 البثم مقرض عودمندی ساتیده (اگرلیبابوا) ١٠ گرام ١٠ كرام ليست ثرنج ١٠ گرام قرنفل (لونگ) ١٠ كلم وليذالانجي خورد ١١ گرام براده مندل منير ١٠ كرام سافرچ مندی (تیزیات) ۳۲۰ گام وبانارشيري ۲۰ اگرام رسبى بالاكرام 4 كلو شكرسفيد

مي محفوظ ركعيل -مقدارخوراك وتركيب عالي ١١٠ عرام ۲۵-گرام کے مبع یارات کودودھ ۲۵۰ می لڑے کھائیں۔ قابض بادی غذاؤں اور کھی چزوں سے

استعالات: وجع مفاصل دكھيا) ادركرك درد كودوركرتا ہے - كھانى اوردمىي مفيدے - جارو كيموسم سي اس كاستعال فاص طوريمفيد --

خمير

خيرواس رك كوكت بي جركى ايك يا چند دواؤں کے جوشاندے میں شکرسفید کا قوام بناکرمندرجہ دي تركيب عياركيا جاتام-

خيرے كا قوام شربت سے كا دھاركھا جا تاب قام درست ہونے پڑاگ سے اتار کروانے سے اتنا کھوٹے بن كراس كارتك سفيدياسفيدى مال بويما تا م- اس کے بعد ہرایت کے مطابق دوسری دوائی اورسونے چاندی کے درق الاکرر کھتے ہیں۔

خیرہ کو گھوٹے سے اس میں اجزار موائیہ کے مل جانے ہے اس کی رنگت تبدیل ہوجاتی ہے اور وہ خیرکی ماند کھیل جاتا ہے۔ اس لیے اس کوخمیرہ کے نام معوسوم كيا جاتاب خيرهس بطورجزداعظم جددوا بوتى

۵۰۰ مگرام

يبان تك كرسفيرى ما كرموم ائے -اب اس ميں جوابر سائیدہ طاکرڈانی سے مزیدگھوٹیں۔اس کے بعدزعزان اورمشك كوالك الك وق كيوره ميس كول كرك شامل كري اور دابى سے الجى طرح طادي -اب آخرى كونے اورجاندى كے درن تقورے تقورے التا ورڈانی ے چلاتے جائیں ہیاں تک کہ تام ورق اجھی طرح تام خیرے میں مل جائیں۔ بس خیرہ تیارہے سٹینے ياجيني كرتبان مي محفوظ ركمين -مقدارخوراك وزكسيات عال: ٥ يُلم يغيره مبح كودوده ١٥٠ - مى لاسے كھائيں -استنعالات: يخيره اعضائ رئتيه ردل دماغ، جگر کوطاقت دیتاہے، دل کی کردری کودور کرنے كے ليے خاص طوريرمفيد ہے۔دلكى دعومكن كمبرابط اورخیالات کی پرنشانی اس کے استعال سے دور ہو ماتی ہے۔ بیاری سے اچھا ہونے کے لبدر جومنعف و نقابت بافیرہ ماتی ہے،اس کے ازالہ کے لیے بہت الجي چزہے۔

خيرهابرلشمساده

سخر:

ابرینیم مقرض ۲۰۰ گرام برگ بادرنجبوب ۱۵۰ گرام برگ گاوزبان ۵۵ گرام

سمحام ست ليول 4 گل عنراشب 4گام نطردن بخادى شاخ مرجان سائيره 4/2 ٢٧ كهربلت يمنى سائيره ۲۵ گرام مواريدسائيره (مونى كول كيهري) ۲۰ گرام بإقوت سائيره ۲۰ گرام يشب مزسائيره ۲۰ گرام زعفران اگل ھٹک ١٠٠ عي لر وتكوره CB 4M. ورق طلا ۲۳ گل ورقانقره تركبيب تيارى: يهاي الطختك دواؤل كودى كي (١- المر) يا ن مي رات كو كلكور ركفين صبح كواكب يكايتن يهان تك كريد الريانى ره جلت - اب اس كاك ساتارلين اورس كركير عبي جيان لين احد اس میں رُب اور شکرسفیر طاکر سکائیں - لیاتے وقت ست بیمون شال کریں جب توام تیاری کے قریب پنج جلئ تو تبدحيان كرالاكريكايس اوراى وتت عزجى شامل كردي -جب قوام تيار موجائ تونطودن بجادى مخورے یانی میں گھول کرقوام میں شامل کری اورجش

آنے پڑاگ سے نیج اتارلیں الدوانی سے گھوٹی ،

خميره الرثيم شيرة عناب والا ۸۰۰ گلام ارتيم مقرض ۵۰۰ گرام يراده صندل سفيد بركسكاؤزبان ۱۰۰ گرام عناب ٥٥٠ گرام ١٥٠ گرام رُب انارترش رُب إنارتيري -10 گلم رب انگورشری ١٥٠ گرام ١٥ ١١٥٠ رئيبى ٠٠٠ گام رُبسيب فكرمفيد ٣ كلو-٢ كلم سنتهجول ١١ گل ۵۱ گرام عنراشب ٣ گرام تظردن بنجاوى ٥١ گرام زعفران اگام مثك وتكيوره 1/3 20 تزكيب ننارى بهلی چاردواؤں کو-۱-لمر يانىسى بكايس جبيانى الدره جائة تواك سے پنج اتار کر تھلنی عظامے جھان لیں اور آس میں رْب دشكرسنيد الكراك يركيايس - اكس يني ا تاركركيرے يس جهانين سن ليون شامل كے دوباره

محل محاوزيان ۵2 گام فكرسغيد 4 كاو ۱۱ گرام ست ليمزل ٣٧ نطرون بخادى ٥ گرام زعفال ع ق گاؤزیاں مع عليا تركيب تنيارى: يهلى جاردواؤك كوجاركنا (٢- اراء یان میں پکامیں۔جبیان ہے الررہ جائے نواگ سے بنياتاركريبا حجلن عب عدجهان ليس اوراس سي شكرسفيد الكرجوش دي -اس كے لعدا ك سے اتاركر كبرےيں بھال كرست ليموں شامل كركے دوبارہ بكائيں اورجب توام تيارموجات نطرون بجادى تفورك ياني يں مل كركے قوام ميں طايش اورجوش آنے پراگ سے فيج اتاركردابي سے كھوش سفيد مونے برزعزان كوع ق كا وُزبان ين مل كرك شامل كري اور داني سے كعوش. بسخيره تيارب - شيفي ياچني كمرتبان يم مفظركمين. مقدارخوراك وتركيبات حال: ١٠ - ارام يغيره مبح كوكھايش-استعالات: دل ودماع كوطاقت ديتا ہے۔ اختلاج ودحشت كودوركرتام - انكفول كى بينانىكو قائم ركھتا ہے۔

اگل نطرون بخاوى ۲ گام مصطگیروی ر المحلى اكل شاخ مرجان سائيده (موتككول كيابول) سم گل ٣ گاخ كبربائة عى سائيده (كول كيابوا) ٨ گام م واريدسائيره (مون كول كي بوت ١١٤ ياقوت سائيده دكول كيابوا ١١٤ يشب مزسائيده دكول كيابوا) ۵۰۰ کیگرام عِن كِيرِرُه ٥ لى لر تركيب تنيارى: يهلى چاردواؤن كوجي كُفْرور يول يانى ميں رات كو كھي كويكائي وجب بانى .٣ المى نظره جائے آگ سے نیجا تارکردداؤں کول کرکیاے يس جيان لين اوراب اس يشكرسنيدوست ليمون الكر يكايش اوراى وقت عنريى اس بس دال دي -جب قوام تبارم وعائ تونطرون بجادى مفورك بانى ميس عل كرك المني اورجش آفيراك سينج أتارلس معطى كوكسى كے ساتھ بھلاكراى قوام بيں شامل كركے دابىت گھوٹی بہاں تک کسفیدی مائل ہوجائے۔اباس مين جوابرات سائيده الاكرواني سے اور كھوش يجراس يس مشك كوع ق كيواره بي صل كرك طابين اور الاي س كموط كراجى طرح تام خير عيى طادي بب خيره تبار ہے رفینے یا چنی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

ليكاين اورليات وقت اس بس عنري وال دي جب توام تيار بوجائ تونطون بجاوى كو كفورك ياني سعل كركة قوام مي طامين جوش آنے براگ سے نيے الا لیں اور ڈانی سے کھوٹیں ، یہاں تک کرخمروسفیدی ماکل موجائ -اب اس ميں زعفران اورمشك كوع ق كيوره مي كول كرك النبي اوردابي عيلائي - بس خيره تیارے۔ شیشے باچینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ مقدارخوراك وتركياب تعال: ٥ يرام يه خيرومبح كوكمائي - كمئي چزي استنال نكري -استعالات : دل كى دهواكن اور گعرابت كودوركرتا ہے۔ نوت ما فظراور قرت بینائی کو بڑھا تا ہے۔ دل اور مكركوطاتت ديتا ہے۔سل درن كى خشك كمانى كورور

خميره ابريم عود صطكى والا نسخه:

ابرئیم مُقرض ۱۹۰۰ گلام اگرمندی سائیده (عود) ۲ گلم برگ بادر مجبوبی ۸۰ گلم برگ ذریختک ۸۰ گلم فکرسنید اکلو۲۰۰۰ گلام شخارسنید ساگلم ست بیون ساگلم عنراشهب

مفدارخوراك وزركبياب تعال: ٥-گرام يغيره مع كوكهائل-استعمالات: دل درماغ كوقوت دييام خيالات كى پراينان اوردسواس كودوركرتائے -معدے كوطاقت

خميرة شخاش نسخه:

استعمالات: يغيره قبض كودوركرتاب وماغ

یں تازگی لا تاہے۔صفرار کوفارج کرتا ہے۔ برّم کے

بخاروں اورزلہ وزکام، کھانی، دمہ اورسینے دوسرے

امراص مين مفيدي-

بوسن خنخاش دخمول مميت) ١٢٥ گرام ثكرسنيد 4 كلو

ryr ست ليمول

۲ گام نطرون نجاوى

تركيب نيارى: پوست خناش كرتخول ميت نم كوفتة كرك ايك لطرباني سي رات كويملو كهيس مبع كو

جوش دیں -جب یانی آدھالطرہ ملے ، کیوے میں جھان

لين اورشكرسفيدوست ليمول الأراك بريكاني جب

توام تيار موجائ تونطرون بجاوى تفورك بانيس كهول

كراس قوام بي طايش اورجوش آفيراً ك سے فيے اتادكر دابى سے كھوٹى بياں تك كرسفيد موجائے لي

خمره تبارب - شينے يا جيني كے مرتبان ميں محفوظ ركھيں.

مقدّارخوراك وتركياب تعال: ١٠ يرام يخيره

مبح كويارات كوسوتے دقت كھائى.

استعالات: زردزكام كوردكتاب زركوسينير

ہیں گرنے دیتا ورنزلہ کی کھانی کودورکرتا ہے۔

خميره بنفشه حد.

دم آلام فكرسغيد N 26

۸گام ستليمول

نطردن بنجادى 4گام تركبيب نيارى: كل بفشه كورات كے وقت

٧- لرياني سي بعلوركيس مبح كوجوش دي، يهان كك

يانى ا- لراره جائے -اب اس كوكيرے ميں جيان س اور شکرسفیدوست کیموس الاکراگ بریکائیں جب قوام نیار

ہوجائے تونطون بخادی تقورے یان میں گھول کراس

توامیں ڈال دیں جوش آنے پراگ سے نیجے آلیں

اورڈابی سے کھوٹی، یہاں تک کربادامی رنگ کا بوجائے

بس خمره بفشه تارم وشینے یا چینی کے مرتبان س

مقدارخوراک وزرکیابتعال: ۲۵-گرام

٥- گرام تك كرم يانى ياء ق باديان ١١٥ على الريس الاكريس.

خميره زمرد خميره زمرد کراس قوامیس شامل کرس اور جوش آنے پراگ سے

نے اتارلیں، اور والی سے کھوٹی، یہاں تک کہ سفيدى مأكل موجائے -اب زمرد اور لاجورد شامل كري-اس كے بعد سونے اور جاندى كے ورق مفورے مقورے کرکے وابی سے ملائیں۔بس خمرہ زمردتیار ہے۔ شینے باجینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ مقدارخوراك وتركبياب تعال: ٥-گرام يرخيره مبح كو كهابس -استعمالات: دل كوطاقت ديناا ورفرحت بخشتامے - دھواکن اور گھراب طیس مغیدہے۔

ابرلثم مقرض ١٠ گلم بهن سفيد نيم كوفنة ١٠ گام كل گا وزياں ١٠ كلم شكرسنير ۷۵۰ گام ١٠٠ كل رُب انارشیرس رُبسيب ۲۰۰ گلم شہد ۲۰۰۰ گرام ست بیول اگرام نطردن بنجادی اگرام

ورق طلارسونے کے درق) 15640.

درق نقرہ (جاندی کے درق)

١٠ كرام عنراشهب

نعردسائيده ركولكيا بوا، ٥٠ گرام

لاجرد فعول ١٠

, تركيب تيارى: پېلىتن دواؤں كو. ١٠ علام بانىيں جوش دى، جب ٢٠٠٠ مى در يانى رە جائے كبرے سى جھان ليں ۔اس كے بعداس جوشاندہ

ين شكرسفيد رئب نارشيري البسيب شهد عزاشب

اورست لیمون طاکراگ پردیکائین ایمان تک کرتوام تیار ہوجائے۔اب نطرون بنجاری تقورے یانی میں گھول

خيره صندل ساده

١٥٠ گام براده صندل سفيد فتكرسغيد 7 كلو ٢ گلم ستنيمول ٢گام نطرون بجاوى ۵ تطرے روغن مستدل تركيب نيارى: براده صندل سفيدكوايك الر يانىس رات كو بعكور كهيس، مبح كوجوش دي ادرجوش دين وقت يتيكوسرايش سادهاك ركهي حب يانى آدمالطره جائے قراك سے اتارليس اوركيرے بي حِيان كُرْشكرسفيدوست ليمول الكرَّاك يرليكايش بهال

www.iqbalkalmati.blogspot.com

۱۰۰گام محل محافذبان فكرسنير 150 ۲۰ گل ستاليول ٤٧رام نعاون بجادى تركيب تيارى: سب دواؤن كو١٠- لرياني ين جوش دي يمان تك كياني ٢ - لطرره جائے اب اس كوكرم مالت مي تعليد عد الي حيان لي اورداني سے دبادبار دواؤں کاسالیانی نجورلیں ساس کے بعد شكرسنيد الكريتيلي مي وش دي -اس كے لعداگ ے اُ الیں اور کیے ہیں جیان کرست کمیوں ڈال کراگ بريكاش حب قوام تبارم وجائة ونطودن بجاوى مغورے بانی میں کھول کراس قوام میں شامل کرس اور جوش آنے بڑاک سے تیج اتارلیں اور دابی سے معولی، يهان تك كسفيد موجائ يس خميره تيارم - شيفيا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ مقدارخوراك وتركبيات عال: ١٠ يرام یخیرہ میح کوجاندی کے ورق میں لیبیٹ کرکھائیں۔ استعالات: دل درماغ كوطانت دياب بنائ كويرها تاب- ما يخوليا ، خيالات كى پريشاني اور

خيره گاؤزبال ساده

نسخر:

اربيم فمقرض ٠٠١ گل ٥٠ گام اسطوخودوس ۱۰۰ گرام بادرنجبوب ۵۲۲ گلم برك كاقزبان ۱۰۰ گرام براده مندل سفير بهن سرخ نيم كوفية ۱۰۰ گرام بهن سغيدنيم كوفية تخم بالنگو -10 گرام ۵۰۰ گرام -- اگرام کشنیزخشک (دهنیا)

شكرسفيد الكركيابي ادرجوش آفيراك سيني أتادكركم المسامين جيان ليس اب المي ست ليون اور عنرفال كرلياش جب قوام تيار موجائ تونطون بنجاوى تقورك يانى مي كعول كراس قوام مي طائي اور جوش آنے براگ سے نیجا تارکردابی سے موٹی بہاں تك كسفيد مرجائ -اب جاندى كے درق مفورا مقورا كرك والت اوروابى سے جلاتے جائيں ، يہاں تك ك تام خرے میں ما میں ۔ بس خرو تیارہ سینے یا چىنى كے مرتبان میں محفوظ ركھيں۔ مقدارخوراك وتركيب عال: ٥- اله ١٠ وكرام تك يغيره مبح كويالو تت عرورت كهايش كيعلى چزدں سے پرمزری ۔ استعالات: ىل درماغ كوقوت ديتام ول ى دموكن، كمبرابدا ورخيالات كى يريشانى كودوركرتا م بنان كور ما تام - زمن دما فظ كوقرت بخشتا ہے۔ دماغی کام کرنے والوں کے لیے بہت مفید چرہے۔ خيره كاؤزيال عنرى جوابروالا

ارتيم عرمن ١٠٠ كرام ٥ گرام اسطوتودوس

-- اگرام بادرعجبوب

۱۰۰ گرام باده صندل سفير خيره كاوزبال عنرى

ارتيم مقرض ١٠٠٠ كلم ٥٠ گل اسطوخودوس

٠٠١ گرام بادرنجبوب

۱۰۰ گرام بإده مندل سفير

برككادزيان ٥٢٢ كل

بهن شرخ نيم كوفت ۱۰۰ گرام

بهن سفيدنيم كوفتة ۱۰۰ گام

تخم بالنگو ١٥٠ گرام

۲۰۰ گرام צנתטונוב

كثنيزختك (دهنيا) ۱۰۰گرام

كل گاؤزياں ۱۰۰ گلم

فكرسغير A de

ست ليول ۲۰ کلم

٢گام نطودن بخادى

ه گلی عنراشب

١٧٤ ورق نقره (چاندی کے درق) تركسيب تنيارى: بهلى گياره دواؤں كو.الر

بانىيى بكايت يهان تككيان ٢- لرره ماسة

اب اس كوكرم حالت على مي تيليذ عد استحيان لي

اورڈابی سے دباد باکرسالیانی بخورلیں۔اس کے بعد

درست بونے مگے توعبراشہ بھی ڈال دیں اور قوام تیار مونے برنطون بخاری مفورے یانی میں کھول کراس قوام مي ملايس اورجوش آفيراك سينج أتاركر ڈابی ہے کھوٹی بہاں تک کرمغید موجائے۔اب جوابرات دال كراهي طرح الني - آخرس فياندى كے درق عورا المعورا الركاد ادر دابي سع جلات جائي يهان تك كرتمام خرب مي ال جائي - بس خيره تيار ہے۔ شیشے یاجینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ مقدارخوراك وتركياب تعال: ٥-گام يخيره صبح كويالوقت عزودت كعاين كعلى جزول عيريزل. استعالات: دل درماغ كوقوت ديتا ادر فرصت بخشتام دل کی دحواک گھراہٹ اور خیالات کی ریشان کودورکرتاہے۔بینان کوبڑھا تا ہ، زمن وحانظ كوطاقت ديتاہے۔ دماغى كرورى سے ہونے والے در در اور عام جمانی کر دری کودور کرتا ہے۔ پہلے تمیرہ گاؤزباں عبری سے زیادہ اٹر کھتاہے۔

خيرگاورناعنبری جرار وصليا

ابریم مُقرض ۱۰۰ گلم اسطوخودوس ۵۰ گلم بادر نجبویه ۱۰۰ گلم

يرك كافزيال ه۲۲ گل بهن مرخ نيم كوفية ۱۰۰گل بهمن سغيد نيم كوفنة ١٠٠ گرام تخم بالنكو ١٥٠ گرام ۲۰۰ گرام נכנט *ב*עב ۱۰۰ گرام کثینرخشک (دهنیا) ۱۰۰ گلام كل كا دربال × A شكرسفيد ۲۰ کام ست ليول 4 219 نعرون بنجاوى 4 2/1 عنراش 4544 درق نقره رجاندی کے درق) ۲ گلام زېرمېرهسائيده (كولكيابوا) زم دسائيره (كول كيابوا) ۲۰ گرام مرواريدائيده (موتى كول كيموسة) ٢٠ كرام ٠٢ كرام یا قوت سائیده دکول کیا ہوا) يشب سزسائيده دكول كيايوا) ۲۰ گل تركبيب نتيارى: يهلى گياره دواؤل كو-اراطياني يس بكايش بيان تكريانى ٢- لطره جائے-اباس كورم حالت ي بي جيلن عن سيجمان لين اورداني سدبادباكرساطياني نخوالس اسك بعد شكر مغيرطاكر لِكَائِينَ عِب الكِجوش آجائے تواگ سے نجے أتار

ليس اوركير مي جيان كرست ليمول الكريكائي جب قوام

تيار مونے برنطون بجادى تفورے يانى بس كھول كر ۱۰۰ گرام براده صندل سفيد اس قوام می ملایش اور جوش آنے براگ سے نیجے آثار برك كاؤزبان ۲۲۵ گام كردابى كوش بهان ككرسفيد موجائ -اب بهن سرخ نيم كوفة ۱۰۰ گرام مدوارعودصليب باريك كيم موسي والكراجي طرح ۱۰۰ گل بهن سفيدتم كوفنة تخم بالتكو المائن -آخريس ونے جاندى كے درق تقورا كقورا كركے ١٥٠ كرام والت اوروابي عطاق جائي يان تك دتام خير ۲۰۰ گرام **פנגטונוכ** میں س جایئ ۔ بس خمرہ تیارے۔ شیشے یا چنی کے كشنيزخشك (دهنيا) ۱۰۰ گرام مرتبان ميس محفوظ ركفيس-۱۰۰ گرام محل گاؤزیاں مقدارخوراك وتركيب عال: ٥ - المهيميره 1 كلو شكرسنيد تنایاکی مناب بررقه کےسائے کھائی کھٹی چزوں، ۲۰ گام ست ليمول برے مانوروں کے گوشت، وال مسور بنگن اوردوسی ٢ گرام نعاون بخادى بادى چروں ميركري -۵ گرام عنبراثنب استعالات: یخیره رکی کے ربینوں کے بیے ورق نقرہ رچاندی کے درق، ۲۸ گرام مفیدے۔ بچوں کی مِرگی دائم الصبیان) اورمتورات ورق طلا (سونے کے درق) کاگرام . ہا گاگا كے مض اختناق الرحم دہسطریا ہیں بھی فائدہ دیتا مدوارسائیده دکھرل کی بونی ۸۵ گرام ہے۔اس کے علاوہ دل اوماغ اوراعصاب کوطافت عودصلیب سائیده (کھرل کی ہوتی) ۱۱۰ گرام تركيب تنيارى: يهلى گياره دواؤن كو-الرايي بختة إ ـ قرت ما فظر كرط ما تا ورعام جمانى كردرى ين يكايش بيهان تك كريان ٢- لرره جائداب كودوركرتاب-اس كورم مالت ى بى جيلن عن سعيان ليس ادر خميرهمواريد وابى عدبادباكرسارايان يخورلس -اس كے بعد شكر سفيد الكركياس ورايج وش تنيراك سينج اتارلس اوردوباره كيرعي جيان كرست ليمون الكركائي. ۸ کلو جب قوام درست مون مگه نوعنریمی دال دی اور قوام ١١٤ تطودن بخارى

www.iqbalkalmati.blogspot.com

خميرهمرواربيفاص

سخ

براده صندل سفيد ۲۰ گام عن كيوره ٥٤ ليلو ثكرسغيد JET . رُسبانارشيرس ۵۵ گرام ١٥٠ گرام رُب سبب شرس ست ليمول ٢١ ٢١٥٢ نطردن بجادى ورق نقرہ رجاندی کے درق) ١٢ گام مرواريرسائيده دموني كول كي بوئ ١٠ گرام يشب بزمائيده وكعرل كيابوا، ١٠ گرام كربائة عى سائيدة دكول كيابوا) ١٠ كرام زېرمېره سائيره د کول کيابول ١٠ گرام تركيب نيارى: سب يهدرده مندلى الرافي ين جوش دي اورجب يانى الموره جائ لل مجالي راب ال جوشانده مي رب اناشيري وسبيب شكرسفيدا ورست ليمول الكربكائين جب خيره كاقوام درست بو مائے تونطرون بجا دی مخورے یانی میں گھول کرڈال دیں اور جوش آنے براگے نیجا تارکرڈانی سے کھوٹی بیاں تك كغيرے كارنگ سفيدى ماكل بوجائے -اباس

ورق نفزه (ماندی کے درق) ۲۲ گرام بنسلوحین سائیده دکھرل کی بوتی) ۲۵ گرام زبرمبره سائيده دكول كيابول ٢٥ كرام مرواربدسائيده دموتي كول كينفئ ٢٥ گرام يشبسائيده ركول كيابوا ٢٥ گرام تركبيب نياري: شكرسنيدس ٢- نوياني ملاكر جوش دي اوركياك مي جيان كرست ليون الكريكائي. جب توام تيار بوجائ تونطرون بجادى تقورك يانى يس كمول كاس قوام بس طائي اورجوش آخيراك ت نيجا تاركروابى كوئي حب مفير موجائ جوابرات، بنسلوجن اورزبرمبره باريك كييوع والكر فابى عام خير يس الحيى طرح المائن أخرس عاندك كے ورق تفورے تفورے ڈللے اور ڈابی سے جیلاتے جائی يهال تك كرتام خمير عبى مل جائي . بس خميره نيار ے - شینے یا جینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں -مقدارخوراك وتركيبيتعال: ٥-٥-١٠ يخميره صبح دشام كهايش-استنعالات: دل كوطاقت دين اورفرحت بيلا كرنے كے لي مخصوص ہے - ول كى دھ كان اور كھرابط كودوركرتاب-موتى جوه اخسره ادرحيك جبيى بماراول میں دل اور حرارت غریزی کی حفاظت کرتاہے -ان بماراوں کے لعد کی کروری اس کے استعمال سے بست

مين مرواريد الشب مبز كربائي تعلى اورز برمروي بوئي ۲۰ گرام ليستارنج چزي شام كري اور دابي عام خير عي اجيى . ۱۳ گرام كخزذ طرح المائي - آخري جاندي كے درق مقور عقور ا ۳۰ گرام درونج عقرني نيم كوفتة والكرتام خميريس الدي يسخيره تيارب فيق ۲۰ گل زرفك یاجینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ زُرنبادنيم كوفنة ۳۰ گرام مقدارخوراك وتركبياب تعال: ١٠ كرام ٣٠ گام سافرج مندی (تیزیایت) ٥- گرام تك يخيره مبع وشام كهايش -مغزکشنیزخشک (دھنے کامغز) ۲۰ گرام استعالات: يغيره عي يهديه محية غيرك ۲ گل كل مؤخ ميے فائدے رکھتاہ، سیکن اسے زیادہ قوی الاثر ۲ گام محلط أوزيال ہے۔دل کوطاقت دیتاہے اوردل کی کمزوری سے دحواکن ۲ کلو ۲۰۰۰ گرام فتكرسفير 10 گام اور الماسطى تنكايت رسى بوتواس كاستعال سے رمب انارشین ست جلددور موجاتی ہے۔ موتی حجره (البَفائيل، خرو ه۲۲ گرام رُببي جيك جبيى بماريول مين دل كوكمز ور بونے سے مفوظ ركھتا ۵۱ گام رُبسيب ہاوران کے لعدجوعام جمانی کروری بیداموجاتیہ 4 گرام ستكيول دداس كاستعال عبت جلددور وواتى -٢ گلم نطرون بجا وك ٢ گام خميره مرواريد نيخه كلال عنراشب ٠-٢ ملي كرام مثنك عنكيوره ۵ فیلا ارليم مقرض رالام. ورق طلارسونے کے ورق) ... می گرام افتتمون ولاتي ورق نقرہ رچانی کے ورق) 14 گرام أكرمبندى سائييه ۲۰ گلام بسراحرسائيده دمويكى جركه ل كابوق ٨ گرام ۲۰ گرام براده صندل مشرخ بنسلوحين سائيده (كعول كي بون) - اگرام مرواريدسائيده دموتى كول كيهور) ١٤ گرام ٥٠ گام براده صندل سفير

بس خمره تيارب - شيفي يا جيني كے مرتبان ميں محفوظ رکمیں۔ مقدارخوراک وترکہ استعال: ۲-گراہے ۵ _ گرام تک یخمیره صبح وشام بوقت عزودت کھائی۔ قالفن وبادى غذاؤن سيرمزكري-استعالات: دل كوطاتت دي اورفرحت بيدا كرنے كے ليے يخره بت مفيد ہے - دل كى كرورى كى وجهد دل دحوط كتابو بالمعاله طريتي بواس خمير كاستعال سيبت جلددورموجاتى ب-موتى جوه رطائيفائي خره جيك جيي بياريون مي دل بهت كرود بوجا تا ہے۔ اگران بارلوں بن اس خميرے كو استعال كرايا جائے توبدل كو كزور مونے سے محفوظ د كھتا ہے اوراگران بارلوں کے دورمونے کے بعدصنعف قلب موجائ، منعف ونقامت برط صحائے تو يرخيره اس كوبيت جلددوركردنياه-

خميره نزلى جوابروالا

سخر:

اربیم مُقرَّمَن م گرام اسطوخودوس ۲۵ گرام براده صندل سنید ۵۰ گرام بادر مجبوب ۵۰ گرام بادر مجبوب ۲۵ گرام برگ گافزیاں ۱۱۲ گرام

4 26 عقق سائيره (كول كياموا) سم گرام كربائة تمعى سائيده ذكول كيابون م گرام رگل ارتی سائیده (کول کی بوتی) م گرام ركل مختوم سائيده (كول كى مون) ١١٤٨ لاجوردسائيده دكول كيابول ٢١ تعلسائيده وكول كيابواء يا قوت سائيده (كول كيابوا) ٨ كرام 4 گرام يشب مزسائيده (كولكيابوا) تركيب ننيارى: يهلى چوده دواؤن كوم الله يانىس رات كومجكوركمس مسح كوجش ديب يهال تك كه لم الرياني ره جائد راب اس كوكير عيس حيان لين اور شكرسفيد الكركيائي -جب ايك جوش آجائ تواگے نے اتارلیں اور کیڑے میں جھان کررب اور ست لیموں طاکر دوبارہ لیکائیں بہان کے کو قوام ننے کے قريب بنيج جائے -ابعزائنب ڈال دي اور قوام تيار بونے پرنطون بجاوی یانی میں گھول کراس توام میں المنن ادر جن آنے پاگے سے نیجا تارکر ڈابی سے گھوٹیں بیاں تک کہ بادای رنگ کا ہوجائے۔اب جوابرات اوردوسرى دوائي باركيبيي بوني والكر وابى سے تام خمرے بى الجي طرح الائى اس كے بعد شك و ق كيواره بي حل كرك شامل كرس - آخي افري كف ماندى كے درق تقور كفورك والت ادرواني سے جلاتے جائی بیان تک کتام خیرے میں مل جائی -

بهن سرخ نم كوفة جوش آجائے نواگ سے نیجا تارکرکٹرے میں جھالیں ٥٠ كرام اوراس میں ست لیمول طاکردیکائیں ۔ بیاتے وقت عنبریمی ۵۰ گرام بهمن سغيرتم كوفتة تخم بالنكو ڈال دیں رجب قوام تیار ہوجائے تواس میں نطودن ۵ء کام بخادى تفورك يانى مى كھول كرملائي اورجوش كنے ۱۰۰ گرام דבתטונ**ו** برآگ سے نیجے اتار کرا ابی سے گھوٹی بہاں تک کہ ٥٠ گرام کشنیزخشک (دهنیا) ٥٠ گرام مفيد موجائ _ گھوٹے وقت برشعشاشا مل كري اور كل كا دُزياں تام خيرےيں كھوط كراچى طرح الادي ابخريمره شكرسفيد N De مكس اورجوابرات باريك كمول كيے بوت خيرے بر ست ليموں ١٠ گرام السي اوروابي علموط كراهي طرح ملاي- آخر ٣ گام نطرون بخادى عبراشیب اگرام ۲۵۰ میگام س جاندی کے درق مقور سے مقور ہے ڈالتے اور ڈانی سے چلاتے جائی ایساں تک کرتمام خیرے میں ال ورق نقرہ رجاندی کے درت ا خرمېره كلس دكوريان جلائي موني) ١١١ كرا - ٥٤ كرا مائي ـ بسخيره تيارك - شيفي ياجيني كمرتبان يس محفوظ ركھيں -برشعثا ۲۵۰ گام مقدارخوراك وتركبيات عال: ٥ گرام يفره زېږېره سائيره د کول کيا بول ۵ گرام زمرد سائيده (كولكيابوا) صبح یارات کوسوتے وقت کھائیں کھٹی اور کھن ڈی ه گام مرواربيساتيده (كولكيابوا) چزوں سے برہز کریں۔ ه گرام ياقوست سائيده (كول كيابوا) استعالات: دائى نزله دركام كے ليے يغيره ه گلام يشب سيرسائيده دكول كيابول بهايت مفيدي - دماغ واعصاب كوطاقت ديتاب ٥ گرام تركيب نيارى: يېلىگيارە دوا دَن كوم- لرا اورعام جمانی کروری کودورکرتاہے۔ پانى مىس مىسى كوجوش دى، يهال تك كدايك داريانى رە دواء الشفاء جائے۔اباس کو گرم حالت ہی بیں چھلنے عزیا ہے

٠٠٤ گلم

قرابادين محدرد

أسرول سائيده

جیان لیں اور دانی سے دباد باکرسارایانی نجور لیں۔اس

کے بعداس یانی میں شکرسفید الاکرلکائی حب ایک

	SECULIAR PROPERTY AND ADDRESS OF THE PARTY AND	
شبوردوا ہے۔ بےخوابی	استعالات: پاگل پن ک	مَكُ مُنْوَم بِي الرام
وكم كرتى ہے مركى اور	كودوركن ہے۔ خون كے دباؤكا	اگام
	افتتاق الرحم دبستيريا) يب مفيا	توام شکرسفید> گرام
	17491	شمعين ١٠ لي لر
وواءُ الكركم كبير		سنگ جراحت سائيده دكول كيابول ٢٠٠ گرام
	سخه:	مغینیا فحی
دا گرام	إذخركي	تركييب ننيارى: يهلى تن دواؤل كوالگ الگ
۳۰ گلام	اسارون دیگر)	باريكسيس كرهيلن عند سحيمان كربائه النب ي
المراح	انيسون	دامة بنانے کے لیے اس میں قوام شکرسفیرطاکر ما تھوں
٢٠ گام	بالجير	مسيس اور حمينى علاس جمان ليس اورجون حمين سك
اگلام	Ë	اس کو چھنے ہوئے دانے میں طادی اورایک تی دیڑے
rum.	تخ گزر	ين يهياكرهوبيس مكمايش -اب يواس د ان كو
CIEr.	جعده	حیلی عن سے ای بور جین سکے اس کوای کے
اگام	حبيساں	مطابق باریک کرکے الدیں۔اباس دانے میں پہلے
Nr.	ردتر	معين سيال الجي طرح المائي المحرسنك جراحت سائيد
ريالام.	رليزندميني	ادراس كے بعدمغنشا فحی شامل ري ادراجي طرح ہاتھ
rer.	ربانسوسياه	سے طابیں۔اس کے بعداس دانےمشین کے درلیہ
CIEN.	فطراساليون	سائزعلا كےمطابق قرص بنايت داس سائزس بنائے
٠١١٠٠	تسطخيري	محا اقراص کادون ۵۵ علی گام فی قرص کے قریب ہوگا)
رالام.	محل غافث	مقدار حوراك وتركيبات عال: ايك رص
rur.	مجياه	دوارالشفاررات كودودهيا باني سے كھائين.
المرام	E	كرم مساله الال مريج اور دوسرى كرم وختك چزول كے
اكلو4گلم	شهد	كهاني بربزري -

دواء المشك باردجوابرولل

سخر:

باده مندل سنید ۲۰ گلام کل گاذربان ۲۰ گلام تزینه در مدال

تخم خرفه سیاه مهم گلم حل سرخ معلی مرخ

مغزتخم كدو ٢٠٠٠

اريشيم مُقرَّمن ٢٠ گلم

شد معارام

توام شکرسنید می گام

عنراشه المحرام

نطرون بخادی احمام

مواريدسائيده دكھول كيے ہوئے اگرام

كهربائة على سائيده (كول كيابوا) 18 كرام

ورق طلارسونے کے درق، ۲۷۰ می گلام

ورق نغزه رجاندی کے درق ساگرام

مشك ١٠٠٠ لئ كلام

عن كيوره ٥ لى لط

تركيب تيارى: بهلى پايخ دواؤن كوكوك

مجیلی عند سے جیمان کرسفوت تیارکریں۔ ابرلیٹم مقرض کودس گنے در ۱۲ می افرایاتی میں دانت کو کیمگورکھیں، جیمے کو

الكريكائين بيهان تك كرباني صرف اتناده جائےكم

زعفران ۲۰ گرام

عن گافزبان ۱۰۰ لی لا

معطلی ۳۰ گرام گلی ۱۰ گرام

ا گرام روغن بلسال ۵. می لط

روغن بسال ۵. می لار ترکسیب نتیاری: معطکی اورزعزان کے سواس

دواؤل كوكرك معلى عند سعي الروسون تاركي.

المركوكر عين جهان كراك بريكايس الدينج الاركر

اسىيى زعفران وق كادربان يس حل كرك شامل كري-

اس کے بعد کفور اکفور اسفون ملانے اور ڈائی سے جلاتے مائی ۔ اخرین مسطکی کھی ہیں بھھلاکر طابق اور ڈائی

سے میلائیں ۔اس کے بعدروغن بسال ڈال کرولانی

سے اچھی طرح الدیں۔ بس دوار الکرکم کیرتیارہے۔ شیشے یا

چین کے مرتبان میں معنوظر کھیں۔

مقدارخوراك وتركيباستعال: ۵-گام

دوار الكركم كيرميح كوع ق باديان ١٢٥ - لى در يكى دوسر

مناسببرر قرك سائف كعايش -

استعالات: عرادرتی کے امراض میں منیدے،

خعوصاً جب كران كاسبب سردى بوان اعضار كوطاقت

دیتی ہے۔ریاح کوخارج کرتی ہے۔ گردہ ومثانہ کوطاقت

بہنجاتی اور اسستسقامیں فائدہ بختی ہے۔

دوائرالمئك باردساده

براده صندل سفيد ٥٠ گرام بنسلوجن ٥٠ گرام تخم خرفهاه م گام کشینرختک (رهنیاختک) ۵۰ گرام كالرخ ٥. گلم 15 كل ابرلتم مقرص . وم الرام قوام شكرسفيد ۲۵۰ گرام نطودن بنجاوی اگرام بسُراح رسائيره (مونع کى جرکول کى بون) ۲۵ گرام كبربات عى سائيده (كول كيابوا) ٢٥٠ گرام درق نقرہ (چاندی کے درق) ۵ گرام شک ۲۰۰۰ میگرام عِقْ يُورُه ٥ عي لر نركىيب تيارى: بهي پانخ دواؤں كوكوك حجلنى عندسي حيان كرسفوت تياركرس اورابريم مقرض كورس كنة (-٢٥٠ ملى للر) يانى بي رات كوكيكوركسى، مع كواكريكايش، يهال تك كراتناياني ره جائے كاسس سابرليم مقرمن ترب عفظ الموني بالراتم مقرض كومل كركيز بي بيان لين اوراس جوشاندك

اسيس ارليم مقرض تررب معندام وقيرارانيم مقرض كول كركيرك بين جيان لين ادراس جوشاند يين شهد وكإريي جيان كرى اور فؤام شكر سفيد وعبرا شب شامل كرك أكبريكايش رجب قوام تيارموجائ تونطون بنجادى مخورك بإنى بين حل كرك اس بين ملائي اوروث آفيراً سے بنجا تاليں اور اس نيگرم توام يس دواؤل كاسفوت مخورا الحوراد اليس اوردابي سيحبلت جایش بہال تک کرتمام سفوت مل جائے ۔اس کے لعدم واربيا وركبريا يتمعى كمول كيموت الكرادابي سے اچھی طرح البی انجوجاندی اورسونے کے درق محقور المحقور المركم والبس اوردابي سے جلائي -اخرس مشك كوع ق كيواره بين كول كرك شابل كري-بس دوام المسك باردجوام والى تيارى فنيظ بالعبني كے مرتبان ميں محفوظ ركھيں۔ مقدارخوراك وتركبيابتعال: ٥-گرام يردوار المسك صبح كودبار منظوق كاؤزبال ١٢٥ - عيداط یاکی دوسرے مناسب بررقرے کھائیں۔ استعمالات: اعضائے رئیبہ دول دماغ ، عکر كوطاقت دىتى ہے۔ دل كى دھ كن اور كھرامك دوركرتى بي يخراب خيالات كى اصلاح كرتى اوردل -4-37.00 ECC

www.iqbalkalmati.blogspot.com		
بمن سفيد ١٥ كلم	مِن شهد دکھرے میں جھان کر) اور قوام شکر سفید الکراگ	
ييلي كلال ١١ گرام	يرديكاش -جب قوام تيارموجائ تونطودن بجاوى	
دَرُو نِج عَقر بي	متعور بإنى من مل كركاس من الدين اورجوش	
زُرنبا درکبورکجری ۳۰ گلام	آفياً سينج اتارلس اوراس نيم رم قوام س	
رنجبيل (سونظ) ١١ گرام	دواؤل كاسفون عقوال كفوالالت اورادا بى عجلات	
سافرچ مندی (تزیات) ۱۵ گرام	عاين ايهان تك كرتام سفوت الجيي طرح ال جائے۔	
قرنفل دلونگ ۱۵ گرام	اس کے بعدائیداحم اور کہرائے عمی باریک کول کیے	
اركيم مقرض به كرام	موت شامل كري اور واني عجلاين عجر جاندى كے	
شد شد	وت مقورًا مخورًا مخورًا كم ملايس - آخريس مشك كويون	
قوام شكرسفيد مع كرام	كيورهمي عل كيك شامل كري يس دوار المسك بارد	
ري عز ا	ساده تيارى - شيشے يا چيني كے مرتبان مي محفوظ ركھيں.	
نطرون بنجادی اگرام	مقدارخوراك وتركبيات عال: ٥-گرام	
درق نقرہ (چاندی کے درق) معظم	يدوار المسك باردساده مبح كوع ف كا وزبال ١٢٥ مل لر	
بشراحرسائيره (كول كيابوا) ٢٠٠٠ كرام	یاکی دوس عناسب بدرقدے کھایئی۔	
كبريائة تمعى سائيده دكول كيابوا، ٢٠٠ گرام	استعالات: دل كوتوت اورفرحت بخشق بـ	
مرواريدائيده (موتي كول كيهري) 10 گرام	ول کی دعواکن اورگھراہے کودورکرتی ہے۔	
مثك ١٠٠٠ لئارام	دوار المشك حارجوابروالي	
ع ت کیوره ۵ می لو		
تركيب تنيارى: پېلىگيارە دداؤن كوكوك	سخ: سخ	
المين عد مع المعان كرسفوت بنايس الرايم مغرض	أشد (چيرليه) ١١ گلم	
كورس كن دبس على دورياني مي رات كو كملور كهيس الد	الانجي خورد ١٥ گرام	
مع كوجوش دي، يهان كك كرمرن اتناياني ره جلت	بالحير ١٥ گام	
كاس بين ارتيم مقرض ترب - مخفظ ابون يربائق	بين شرخ عا كرام	

ITK

بالجيز . م حرام يىل كال 15 p. وانتهیل کلال دیری الائجی کے دانے ، ۸ گرام زُرنباد (کورکچری)۔ ۲۰ گرام زنجبيل (مونھ) ۲۰ گل ساندج مندی دنیز پاند) ۸۰ گام قرنفل دلونگ) ۲۰ گرام ٠٠٤ ١٠٠ قوام شكرسغيد ٠٠٤ كام عبر ١١١ نطورن بخادى ۲ گزام 4 219 درت نقرہ رجاندی کے درت) مثك IE M .. وق كيوڙه ۵ کیلا نركبيب نتيارى: يبلى آيادواؤن كوكوك حیلی عند سے چیان کرسفوت تبارکریں - اس کے بعد شہدرکہے یہ جھان کی اور قوام شکر سفید شامل کرکے اكريكايش رجب قوام تيارم وجائة تونطون بجادي مخورے یانیس کھول کراس فوام میں الائی اورجوش آنے يراك سے نيج اللي اورائيم كرم قوامي دواؤں كاسغوت عوالما كقورا والخالق اوروابى عياستعاش يهال تك كرتمام سفوت ل جائے ۔ اب جاندى كے

درق عور عقواد والين اور وابي علائن آخر

ے مل کریے میں جیان لیں اور ارائیم مع من کے اس جوشاندے بی شهد دکیرے بی جیان کر اور فوام شکر منبد عبرطاكراك يرايكاش جب قوام تيارم وجلت والطوان بجادى تفورك يانى بس مل كرك اس بس طائس اور جوش كنيراك سيني اتاريس اسفي كرم قوام مين دواؤن كاسفوت عفورًا عقورًا طاق اور دا إلى چلاتے جائیں۔اس کے بعدائبداحر کر بائے خمعی اور مرداريدييي بوئ شامل كري ادر داني ساجي طرح الملين - بيرجاندى كے درق تقور كتور عورات داليں اور دا بی سے المبئ - آخریں مشک کوئ تکورہ میں مل كرك طائي اور داني سے اليمي طرح جلاكرتمام ميں طائي - نس دوار المسك مارجوابردالى تيارى مشية ياجيني كي مرتبان مي محفوظ ركعيل -مقدارخوراك وتركيبات عال: ٥ گرام، دوارالمسك مارجوابروالى مبح كوع ن كاوزيال ١٢٥ می الریاکی دومرے منامب بررقہے کھائیں۔ استعالات: اعضائة رئير (دل دماغ ، جكر كوطاقت ديي مع روحشت ادر ماليخولياس مغيدم فالج ولغزه اوررعشه وغيره، بلغى وعسى امراص بي مغيرة

دوار المشك حارساده

نسخ:

Mr.

أمشذ (چاري)

75 M. مي مشك كوع ق كيوره بي عل كرك طائي اور داي س ورونج عقربي تنام دوائين الحيى طرح المائي يس دوار المسك مارساد ۱۰۰ گرام زرظك -4 گام تنارم مشين ياجبني كيم سبان ميس محفوظ ركعيس-كثنيزخثك به گرام مقدارخوراك وتركبيات عال: ۵-گرام يا كاسرخ ٧٤ كام دوامیح و تنایاکی مناسب بدرندسے کھائیں۔کھٹی كل كادربان بم گرام الرثيمقرص چزوں سے پرمزری ۔ استعالات: نالج، نفزه، رعشر دغيره لغي عصبي ا کلو ۲۰۰۰ گرام شہد قوام شكرسنيد اكلو-4 گرام امرامن بي مفيد--٢٧ دوار المنك معتدل جوابروالي ٢٧٧ نطردن بخادى زعفران سرگرام انشنه (حيوليد) وتكاونيان ۲. گام ١٥٠ عيلا بسراعرسائيره دكول كيابوا ١٥ كرام ۳۰ حرام آگر (عود) كريائة عى سائيده دكول كيابول ١٠ كرام ۲۰ گرام الانجي خورد مواريدسائيده (موتي كول كييوسة) - ا گوام ۹۰ گام آلمختك مصطلی ۲۰ گلام کالم ٠٤ گرام براده مندل سرخ ٢٠ كرام براده صندل سغير ورق نتره رجانی کے درق ۲۵ گلم ۳ گرام بادرمخبوب مشک ۲۵۰ انگلام ٠٠٠ ١٠ بنسلوحين ترکیب نیاری: زرشک ادر ابراییم قرمن کے ۳۰ گلام سوابهل سوله دواؤل كوكوط كرهيلن عند سيحيان كر تبمن سفيد سفوت تیارکریں ۔ زرشک کو پانی سے دھوکرصاف 4٠ گرام تخمخرذسياه كرى، مجردوسرے يانى يى كيائى، يہاں تك كروه بم گلم دارحيني

دوارًالمِثكم عندل ساده

استعالات: يايك عام عوى جم دجل الك)

ہے۔اعضائے رئیبہ (دل دماغ ، جگر) کوطاقت دی۔

دل کوطاقت دے کربدن میں دوران خون کوتر کرتی ہے

باربوں سے بیا ہونے والی کروری اس کے استعال سے

بہت چلددور موجاتی ہے۔ دل کی دھڑکن اور گھراہے

بحاس كماستعال سے جاتى رہتى ہے معدہ اور مركو

قوت بخشتی اورخون کی بیدائش کوبرهاتی ہے۔

أمشد (عيرالم) ۵۰ گل

أكردعون ۵عگام

الانجىخدد ٥٠ گرام

١٥٠ گام آملخشك

براده مستدل سرخ -10 گل

براده صندل سغير ١٥٠ گرام

بادرنجبور ۵۵ گرام

بنسلوحين ١٥٠ گام

۱۰۰ گام بمن سرخ

بهن سفيد

تخم خرفهسياه ١٥٠ گام

۱۰۰ گرام دارميني

دردنج عقرني ٠٠١ گرام

كل جائ - اس كے بعد الك سے اتارليس اور نم كرم كو بالق على تحيلتى سے جيمان ليس تاكد زرشك كالوداجين جلئ الرليم مقرض كوالك دس كفياني بي داست كومعكو ركيس - مسح كووش دير ايهال تك كدمرت اتناياني ره جائ كايراغي ترب-ال صاتاركم فندا بوني بالفرس الكركيرا يس جيان ليس اورزوشك كے جوشائد يي الني اب اس جوشاند عيس مهددكير عيب جهان كر اورقوام شكرسفيدوعنرالاكراك يرليانين يبال كك كقام درست ہوجائے۔ابنطودن بخادی کو تقررے یانی س كمول كرفوامي الدين ادرجوش آفيراك سے نيج الار ليسادرتيم كم توامس زعفران كوين كاؤزيال مي كعرل كر كے شامل كردي - اس كے لعددواؤں كاسفوف كقورا الحقورا توام ميس والق اور دايس عيلات جائي اليهان ككرتمام مسغوت مل جائے۔ اب کہر بائے تمعی مردار بدا درائیدا حمر باریک کھول نے ہوئے شامل کریں اور آخرمین مسطلی کو گھی کے سائف عجملاً كرلائيس اس كے لعد جاندى كے ورق مقورے مخور علاتے اور ڈابی سے چلاتے جائیں۔سبسے اخرس مشك كوع ف كا قربال مي صل كرك شامل كي اور داب سے الی طرح ملادیں - دوا را اسک معتدل جواہر والى تيارى - فينيفيا چىنى كے مرتبان ميں محفوظ ركھيں ـ مقدارخوراك وتركياستعال:۵-گام يددا صح كويا صبح وشام دوده ١٥٠- ملى الرع كهائي - قالض بادی غذاؤں اور کھٹی چیزوں کے کھانے سے برمزکری ۔

قرايادين بمدرد

مل رحیلی میں جیان لیں تاکہ زرشک کا گودا جین جائے ادرم و يحيني مي جيلك ره جائي -اب اس كوابريشم معرض كيجوشاند عين المائن اوراى مي قوام شكر سفيدا درعنبر الكركيكائين بيهال تك كرقوام درست بوجائ اب نطرون بجاوى تقورد يانى يس حل كرك قوام يس الدي اورجش آنے پاگ سے نيجے اتارلس اورنم كم قوام میں زعفران کوعرق گاؤزباں میں کھرل کر کے شامل كرس - بجرمقور المقور اسفوت ملات اورواني سيجلات جائیں۔جب تام سفوت مل جائے تومسطی کو کھی کے سائة مكى آنج برهيلارشال كري ادر دابي المحياح چلارتامیں مادی ۔اس کے بعدیاندی کے ورق مقور عقور علات وردابي علات مائن آخر يس منك كوع ق كا وزيال يس صل كر كے شامل كري اور ڈانیے اجھی طرح الدیں ۔بس دوارالسک معتدل ساد تارہے۔ شینے یا چینی کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ مقدارخوراك وتركياب عال: ٥-گام يا دوارالمسك مبحكويا ميح وشام تناياكى عرق كے ساتھ کھائیں۔ دودو کے ساتھ بھی کھا سکتے ہیں، بشرطیکہ جرخراب نمور قابص بادى غذاؤن اوركعي جيزون کے کھانے سے پرمزری -استعالات: دوارالسك معتدل ساده أرجي البخافعال والزاحيس دوارالمكمعتدل جوابروالي ہے کرورہ، لیکن یمنی ایک عام مقوی جم (جزل ٹانک)

٢٥٠ گام زرظك - 10 گرام كشنيرخشك (دهنيا) ١٠٠ عرام الاسرخ . ١٥ گام محل كا وزبال ۱۰۰ گرام اربيم مقرص A De قوام تشكرسنير ۲ گرام ۵۰۰ میگرام ۵۱ گرام تطرون بجاوى ١١ گرام زعفران ۵ے لیاط عق گاوزبان ۵۰ گرام معسطكي 10 كرام محمى ۲۰ گرام ورق نقره (چاندی کے ورق) 15 to. تركبيب تيارى: زرشك ادرابرهم قرض كيروا بهلى سوله دوا دُل كوكوط كرهيلتى عن سعيان كرسغوت تیار کریں ۔ ابریشم مقرص رات کے وقت دس گنے یا نی يس معكور كعيس اورمبيح كوآك برليكايش بهال تك كدموت اتنايانيره جائك اركيم مقرص تررب-آگ الا كرهندا بوني بالتون سے س كركيرے ميں جيان ليس ادرزرشک یانی سے دعور گردوغیارسے صاف کرکے دوسرے پانی میں لیکائیں، یہاں تک کرزشک العائے

اب آگ سے اتارلیں اور مطعندا ہونے بر ماکھوں سے

ثب الرولي عبرن كوخشك كري اوركيا

ب- اعضائ رئيردول دماغ ، مِكْر كوطاقت دي ہے۔دل کو قوی کر کے بدن میں دوران خون کو تیز کرتی ہے معدے الدمگركوطا قت دے كرخون كى بيدائش كو برصادي بدول كى دعواكن اور كجواب كودوركرتى ہے۔ بماراوں کے بعد کی کرور می کور نے کرتی ہے۔

دوائے آبزل نسخہ:

فائدد پنجتائے۔

دوائے اسور نسخ:

سرطان سوخة دكيرا ميلائيوت، ٥٠ گرام کشة بشد ۵. کشترطان ۱۲۵ گلم تركبيب تيارى: سرطان سوخة كوباريك كول كر كحيلى عد معجيان سي اوراس مي كشة بسداور مشتنم طان ملاكم لكري الميشي من محفوظ ركعين -مقدارخوراك وتركياب تعال: ٥٠٠ والام يردوا مدورى دوجي (١٠- في لرئيس طاكر عالي -استعالات: يردا كيسيم ول كرخم كوكم ل ہا درجم کوکیلیم کی فاص مقدار مہیاکرتی ہے۔

يهن كرجيادر يارصانى اوره كرليط جائي المفتلى موا

خسكف دي -اى طرح روزانه جاريا في روزتك كري-

استعمالات: جب كايام ما موارى بندمون يا

كمى كے سائة كتے ہوں اور در دكی شدت سے مراید

بے میں ہوجاتی ہوا دوائے آیزان کے استعمال سے بہت

٥٠ گرام إريان ٥٠ گام بالإنك ٥٠ گرام برنجاسعت ٥٠ گرام حل بالوية ٥٠ گرام علظمي مشكطرا مشيح ۵۰ گرام مکوه خشک ٥٠ كام تركب تيارى: سب دوا دُل كوكوث كرهيلني عن سے جھان کرسفون تیارکی اور شینے کے جاریں

محفوظ رکھیں۔ مقدار خوراک وترکسیاب تعال: ایام اہواری عصاريا فيخ روزيمل روزاد دوائة آبزن ١٠ گرام كو ۵ _ لڑیانیس خوبجش دیں ۔ اس کے بعد زیدہ الم كرم يانى كے ساتھ ايك ثب يا نائدين ڈال كراس ميں مرلضر کو ۲۰-۲۵ منٹ تک بھائیں ۔اس کے بعد

124

قرابادين بمدرد

دوائے اسہال اطفال

۲۰ گام مقثيثالحي ۲۰ گام ۱۱ گام عن الذمب منفوت سودا خوردني ۱۰۰ گرام شكرلنى ۵۰ گرام

الكحل نوسين ا عيلظ

تركسب نارى: كافوراورالكحل فين كےعلادہ باتی دواؤں کو عبلی عدد سے جیان لیں راس کے بعد کا فورکوالکومل نومین سی حل کرکے اس سفون میں المنی ادردوباره جمان كشبني سي معفوظ ركفيس-

مقدارخوراك وتركبيات عال: آدهاآدها گرام (٥٠٠ ملي رام) يدروا افتورك ياني يادود عيس كعول کریکی۔

استعالات: بيوں كے دستوں كوردكتى ہے۔

دوات اوجاع نسخه:

صغصافین السیرین ۱۰۰ گرام تطون منوم سودي بردائهُ ١٠٠ گرام كشة كودنتي ۵۰ گرام

تركبيب تتارى: يبلى دولؤن دوادُن كوالگ الگ جیلی عدم سے چھان کرکشتہ گودنی شامل کرکے الحيى طرح الكرشيني مين محفوظ ركفيس-مقدارخوراك وتركبيات عال: أدهادها

گرام (۵۰۰ - ملگرام) بددولیانی یکسی دوسرے مناب

بدرقة كےساتھ كھائيں۔

استعالات: يددا تم كدردول كوتكين دي

دوائے فارش جدید

حامض بورتى ۲۰۰۰ گلام ۲۰۰۰ گلام سفيدهجست ۱۰۰ گام گنده کمسفون

تركبب نزارى: مامن برتى ادرسنيده جت كرحيني عندا سے جھان لیں ۔ پھرگندھك كوباركيني كراى جيلى سے جيائي اور تينوں دوائي الكرشيشي ميں

مقدارخوراك وتركيب عال: ١٠ يرام يدوا روغن كميله ياروغن مينيلي . ٧ - ملى لطريس طاكرمالش كري . گوشت، الل مرج ، گرمسال، گادر کھٹائی سے برم کری۔ استنعالات: معلى كى بنايت منيددوا -

ترابادين بمدرد

۵۱ گرام تلفلسياه (كالمريح) ٢ گام تلعی رانگ ۹ گرام تركبيب ننيارى: سب يهيقلعى كوراي يس يجعلائن اورآگ سے نيجا تاركرياره الكرركوين، يبان كك كردونون سفوت بوجايش -اس كے بعدباتى نين دواؤل كوكوط كرحملين عند عصيان كرسفون مي المائي الداهي طرح كعرل كري تندي سي محفوظ ركعيس-مقدارخوراك ونزكيبينعال: ١٢٥- المارا ے - ۲۵- کیگرام تک پردوامکس یا طائی - ا - گرام میں طا كركهائس كهني جيزو عربركري . استعالات: جريانيس استعالى عاتى ب بنايت مفيددوله. دوائے شبک للح فرنگی ۵۰ گل

CISTA سوداخردني ۵. گرام تعاون مسغصات ٥ گرام فتكريني ٥٠ گرام

دوائےخاص

۵. گرام يطانى لوده -اگرام سك جراحت ۵۲ گام كزمازج دمايش ٥٠ گرام گوندهنیا رگوندوهاک ۱۰۰ گرام شكرسفيد تركب تزارى: دداؤن كوكوط كرهيلى عنه سے چھان کرسفوت بنائیں اورشکرسفیدیس کرملائیں اور شينے كے جارس محفوظ ركھيں۔ مقدارخوراك وتركيبانعال: ٣-گرام يه سفوت مبع وشام دودعد ٢٥٠ - عي نطيس كعائي گرم اورکھٹی چیزوں کے کھانے سے بہرکری۔ استعالات: كثرت حيض حوكسي دواك استعال معبنديدمواس دواك استعال سيبيت جلدبند موجاتی ہے۔ ایام کی بے قاعدگی ہی اس کے استعمال سے دور مرجاتی ہے۔

دوائے دیا صاحب

146

۳۳۲۹۵۵۲۲۵۲۵ کارکے تکال دی ہے۔ دردگردہ کورنے کرتی ہے۔ دوائے سیاہ پیجین دوائے سیاہ پیجین نسخہ:

بادیان بریان در گرام رخین رسونی می گرام رخیب رسونی در گرام می کرام می کرام می کرام می کرام می کرام در گرام میلید سیاه بریان در مهیاب کوتو کی می کرام در گرام در گرام

مقدارخوراک وترکبابنعال: ۵-گرمیددا مع کوبانی سے کھائیں۔ استعالات: بیجیش سدی مویا غیرسدی خون آتا ہو یانہ تاہو، ہرمال میں اس دوا کے استعال سے فائرہ

ہوتاہے۔

دوائے سیاہ کیونروالی

لسخر:

اجوائن دلبی ۲۵ گرام اجوائن خواسانی ۲۵ گرام عک سانجر ۲۵ گرام کرکے بارکے بیبی۔ نظردن صفصات کو ہادن دست میں کو مل کربار ہیں کریں۔ اس کے بعدسب کو طاکر تھیلی عندے سے جھان لیس یہ تخریب سے پودیہ کو بار ہیں کھول کرکے اس سفوت میں اچھی طرح طائیں ادر شیشی میں محفوظ رکھیں۔
مفد ارخور اک و ترکی باست حال: ۱-۱-گرام یہ دواجوارش انارین ۱- گرام میں طاکر کھلائی میا بانی ۱۰ میں طاکر کھلائی میا بانی ۱۰ میں طاکر سی ساکر سیسی ۔
مفد طریب طاکر سیسی ۔
مفد است حمالات: قداد در شائی کورد کتی ہے۔
مفر است حمالات: قداد در شائی کورد کتی ہے۔

نسخد: خسنة

مقد آرخوراک و ترکب استعال: ۱۲۵ سے ۱۲۵ سے ۱۲۵ مقد آرخوراک و ترکب استعمال: ۱۲۵ سے ۱۲۵ سے ۱۲۵ سے ۱۲۵ سے ۱۲۵ سے ۱۲۵ سے دوروں و تت جا بیس و شام دوروں و تت جا بیس ۔

استعالات: عرده دمثانه ي بقرى كو كلا__

www.iqbalkalmati.blogspot.com

ممالفارسائیدہ (انکھیاکھول کیا ہوا) کا گرام کبورجگل کا مدد نرکبیب نیاری: جگلی بوزکوذرکے کے اس کے اندرسب دوائیں پیس کر کھوری اور کل کی ہانگی ہیں دکھ کرگل حکمت کرکے ہیں کر کھوری اور کل کا ہانگی ہیں دکھ کرگل حکمت کرکے اتن آگ دیں کرگل حکمت اور خوجوہائے۔ مرد ہونے پر ہانگلی کے اندر سے جلا ہواکبوزر انکال کرباریک ہیسیں اور جھلی عند سے چھان کر تنیینی ہیں محفوظ رکھیں۔ مفلارخوراک و ترکب است محال : ۱۲۵۔ بلی گل بردوائنہ دیا بلائی ، ایگرام میں ملاکھائیں۔ استعمالات: بلغی کھانی اور دم کے لیے بہایت مفیر دوائے۔

دوائےسیاہسہل

رراحسباه ا

معتفی کی کجلی بنائی، بعنی دونوں کواننا کول کریں کرمرمہ کی معتفی کی کجلی بنائیں، بعنی دونوں کواننا کول کریں کرمرمہ کی مانندسیا ہ رنگ کاسفون بن جائے۔ اس کے بعدد السلاطین

مترادرسك بقرى الكر كقورا بإنى دال كركول كري جب

اچھی طرح کھول ہوجائے تھاس کوا کے بھی کے کوزے کے
اندرونی صفے پرلیپ کردی اور مکی آئے پررکھیں ۔ خشک
ہونے کے بعد کوزے سے دواکھ رچ کرا تارلیں اور کپڑے
ہیں جھان کرشیشی ہے خوظ رکھیں۔
مفار ارخور اک وزرکہ است حال: ۲۵۰ ۔ باگرام
یہ دوا ۲۵۰ ۔ باگرام کا فور کے ساتھ ملاکڑ گائے کا دو دھ
یہ دوا ۲۵۰ ۔ باگرام کا فور کے ساتھ ملاکڑ گائے کا دو دھ
یہ دوا ۲۵۰ ۔ باگرام کا فور کے ساتھ ملاکڑ گائے کا دو دھ

استعالات: من اتشكيب استعالى جاتى به من اتشكيب استعالى جاتى به منفخ بلانے كے بعديد دواستعال كرنے سے سودار اولینم كودستوں كے ذركيد خارج كرتى ہے اوراس طرح ماده اتشك سے بدن كو باك مان كردىتى ہے۔

دوائےصندل

٠ خ

15 گل اصل السوس (ملهمي) الانجىخورد ٥١ كل بنسلوحين 15 مل يكعان بير ۵۲ گرام تالمكھانا ۵۲ گرام 10 گرام سلاجيت شكرسفيد ه کا گرام ردغن مبتدل ما مى لىرا 10 مى لىرا

www.iqbalkalmati.blogspot.com

یں فرارے کی اس دوائے فائدہ ہوتا ہے۔ وواکو صافی والی

سخه:

م گلم بچنگری بریاں ۵۰ گلم شوره قلمی ۵۰ گلم گذرهک مسفون ۵۰ گلم

نركىبىن نيارى: پېلىنورەنلى كولااى بىن لالكىر ئاگ پركىس، جب شورە ئىلى جائے آگ سے نيچا تار لىس دراس بىن گندھك بارىك بىپى مونى ملاكولول كريں۔ جب دولوں اجمى طرح لى جائيس تو كھيلاى برياں كويس

ببررون بن مرائی این اور باہم کول کریں ۔ اس کے بعد عیلی عدم سے

حِيان كُشيتى بين معفوظ ركفين -

مقدارخوراك وتركيبستعال: ايكرام

دواکھاکرا در سے شربت بزدری ۲۰ - می لایانی ۱۲۵ - می لا

يس طاكريتي-

استنعالات: سوزاك نيابو يابانا اس دواك

استعال سے فائدہ ہوتا ہے۔ قرح بھی اس کے استعمال

سے احجاموجا تاہے۔

دوائے گُلُو

نسخه:

كتفهفيد

تركیب تنیاری: خشک دواؤن کوکوط کرهمیان الا سیس شکرسفید بیس کر سیستر سایش اوراس بین شکرسفید بیس کر میشیشد با بین اس کے بعدر دخن صندل سے چرب کرکے شیشے کے جاربیس محفوظ رکھیں۔
مقدار خور کاک و ترکیب استعمال: ۵-۵-گرام سیفون صبح دشام دددھ ، ۲۵- بی لوسے کھائیں۔
استعمالات: سوزاک کے لیے نہایت مینددوا ہے،
پیپ کوبند کرتی اور ملن کوددر کرتی ہے۔

دوائةغفره

لسخر:

عدى متم رسالم سور) ٥٠ گلم

كشنيزخشك (دهنيا) ٥٠ گرام

كوكنار (ليست خشخاش) ٥٠ گرام

گزمازج (مائين) ۵۰ گرام

کل انار ۵۰ گرام

کوه فشک ۵۰ گرام

تركبيب تنيارى: سبدواؤن كوكوط كرهيني

سے جیان کر سٹینے کے جاریس محفوظ رکھیں۔

مقدارخوراك ونركسياستنعال: ٢٥ يرام

يردواياني ١٥٠- لى لاس يوش د ع كريم كم سخوار ع كري.

استعالات: منوس دائے تطریوئروں اچالے

يركية بول، على كلشيال سوج كني بول ان سب حالات

ף עק

*הוווניי העת*כ

۲۸۰ گلی

۵ گرام . نُدنباد ۲۵ گرام كتفسغيد ۱۰۰ گرام كشيزختك (دهنيا) كُل سرخ ۱۰۰ گل تركب نزارى: سب دواؤن كوكوت كر حيلى عنه مع حجان كرسفون بنائي -مقدارخوراك وتركب استنحال: ١٠-١٠-گرام يردواياني ٢٥٠- لى الرسي جوش دے كركتياں كري-استعالات : منه عجاول ادروزش كي

دياقوزه

ديا قوزه درحقينت لونانى زبان كالعظ كفابس كو تفورى تبدي كے بعد عربی بناليا گياہے اوراس كے معني شربت خشخاش بيس حيل كداس مركب دوايس بوسن خناش شام باس بےاس کی دجرتسمیہ ظاہرہ۔

نسخر: اصل السوس (ملهی) ٥٠ گرام برگ گاؤزیاں ۲۵ گام تخظمي ۵۲ گرام

سيتاں

٩٠٠ کارام بنغشين 10 عيلة ألكحل 182 بمكينفشي ١٠ عي ليط عرق پیرمنط تركيب تنارى: كفيكوباركيبيي ادر تفورى شہدین میں ملاکراگ برلکائن رجب تعصل موجائے تواك سينج اتارلس ادراى يانى مي باتى شهدىن می شال ردیں۔ اس کے بعد الکحل میں نک بنفشی حل کریں۔اس کے بعداس میں بنفننین طاکر طائے رمين تاكه اليمي طرح عل موجائة - اب دونون محلول كو ملائن اوراى ميس عق ببيرمن شامل كر كے شيشى ميں تركيب استعال: يددوا بيريي ي طلق بين لگائين ـ استعالات: بردواطن كے بڑھے بوئے غدو ر انسلن كوفائده دي هد ارطنين زخم بوتوده مي اس كے لكانے سے اجھا ہوجا تاہے۔

شدين

دواتيمضمضه

الانجي كلاب ٥٠ گرام لوست كيكر ۵ گام

كرف عدوكتام اوراس كى وجرع خشك كمانى ۵۰ گرام عناب سنارى بوتواس كودوركرتاب - اگر كيدييد ون ميل بغم بو ۱۰۰ گرام كوكنار تواس كوخارج كرتاب-٥٠ گام حمَّى بنغنث ٥٠ گرام الك نيلوفر زرورات ا کلو فتكرسغيد قرورات در قرور" کی جمع ہا در دروراس מד לנים كترا خشک یاریک سے ہوئی دواکو کہتے ہیں جو ظاہریدن کے ۲۵ گرام Eis E مى زخم يا مُنفكح جيالال ادرزخول برجيراكى جاتى ب ستنيول س حرام فردر کابندی نام در برگی "ہے۔ تطردن بخاوى ٣ حرام تركيب تنيارى: بهاي عددواؤن كوسوائے البيغول ذرور جيالوك والا كے بان ٧- لرس جوش دي -جب باني آدهالاره جائے جيديس جيان لين -اباس ياني مين اسبغول والدي الاتيخدد اوردابى سے جلاكركيرے مي جيابن بھراس ميست ليون ٥٠ گرام اور شکرسفید ملاکر آگ بربیکائیں رجب قوام نبار ٥٠ گرام بنسلوحن مونے کے قریب بہنچ نطرون بجا دی تفورے یانی ٥٠ گرام زرورو ٥٠ گرام كباب چيني ۵۰ گرام كنفسفيد

استنعالات : مُن کے زنم اور جبالاں کے لیے مفید ہے۔ دانوں سے زبان کٹ جائے تواس حالت بیں بھی میں مل کرکے ملائیں اور خمیرے کا قوام تیار مجوجانے
پر آگ سے نیچا تاریس اور ڈابی سے گھوٹی بہاں تک
کرسنید مجوجائے۔ اب کتیرا اور گوند کئیر بہایت باریک بی
کر ڈالیس اور ڈابی سے تمامیں انجی طرح ملاکر شینے کے
مرتبان میں محفوظ رکھیں۔
مقارات وراک وزرکہ استعمال: ۱۰-۱-گرام
بر دوا مبح یارات کوجائیں۔
بر دوا مبح یارات کوجائیں۔
استعمالات: نزلہ حار داگرم نزلہ کو سینے کی طرف۔
استعمالات: نزلہ حار داگرم نزلہ کو سینے کی طرف۔

اس كاستعال الدهروتاب

زرور مجنف فرور مجنف

نسخه: بسلوين ۵۰ گرام كقسفير ٥ گرام گزمازج (مایش) ۲۵ گرام گل ا نار ۲۵ گرام ۱۰۰ گرام مِياك يا وُڈر تركبيب ننياري: سبدداؤن كوكوط كرميلى سے جیانی اور میاک یاؤڈرس ملاکر کھیں۔ مقدارخوراک وزرکیاستعال: مزدرے مطالن زخون برجوركس . استعالات: زخوں كوخشك كرتا ہے۔

وُلُوب

رُلوب "رُب كى جمع ہے اور رُب يا خلاصه (ا كيسر كيط)اس دواكوكيت بس جوكى كعيل كے س يالُونى كياني بن شكر الكريابغي الكراسة المارك بناتين اس مجددت سے مراد کھیلوں کا وہ خلا صہب جو کھلوں کے رس میں شکر طاکر اسٹم کے ذراعیہ اس کے بإنى كواتناأط ديتين كهجلول كارس أيب مقرره مقدار

كسينج ما تاب اورقوام كمين ما تاب. الميم كے علاوہ عام طورياس طرح بي رُت

بنائے جاتے ہی کر پہلے کھلوں کے رس کواتا لیکاتے ہی كردة دعى مقدارس ياس عكم ديش ردجاتي

بوس مين شكر ملاكر قوام بناليتي بي-

ثب بنانے کی بے بڑی وفی یے کے بيل عومًا بين مخصوص ويم ميس طنة بير-اس ليه اس خاص ويم مي أن كرس س رُب بنا بيت بين تاكجي موم میں دو کیل بنس ملتے اس وہم میں ان کے رس کے بجائة رُت استعال كركيس -

بمدردس بزرلعاليم رُلوب بنانے كاتركيب جى طرح بمددى تام دوائي تياركراني مريرسائنفك طريق استعال كيجاتي اى طرح رُتِ بِي ايك خاص طريق سے بنائے جاتے ہي ادروه

جريجل كارتب بنانا جابي اس كارس ما مسل كري ا درجننايرس بواس كا ١٧٠ الم في صدى تنكر سفيد الكرويكيوم وسلى البين بانط (VACUUM) DISTILLATION PLANT ادراس كاممن بندكرك وكيوم بب كوميالوكردي اوراعم كوكھول دي - ويكيوم اور اليم كواس طرح كنرا ول كري کین کے اندروکمیوم ۲۰ سے ۲۰ انچ مرکزی دیادے كالددرجرات باعدم سنتى كريدب-التركيب

ے دیکیوم کے ذرایعاس کا پائی اور کاڑھا ہوجا تاہے۔ جباس حرارت ك ذرايه كية كية رى اورشككا توام ۲ ع فی صدی درجہ (سربت کے قوام جیسا) پرینیج مائ توبلان كوبندكرديا مائ الدنياد شده رُت كرني مع والوروVALVE) مع فيف كرتن مي بحربيا جائ اور جى قدرنت تياريهاس بس بحساب فى كلوه - كرام فطودن بخادى ١٥- مى در آب مقطرياء ق كادربان مي مل كے شامل كري - اس طرافة سے تياركيا بوائت كى سال تك درست حالت بي ربنا ب.

مذكوره بالاطرافة كعلاده تببنان كادوسرا آسان طريق ني درج --

رُب انارترش وشيرس

تبانارترش يآب انارشيري

فتكريغيد ٣ ١١ كلو

نطردن بخادى מדעון

عن كاوُزبان ۱۰۰ عیلز

ترکیب تیاری: مزدرت کے مطابق انار کے كران كے دانے نكاليس اوران كوكى قلى داريتيے يا بخرك كوندى ميں ڈال كرڈانى سے كيليں ۔اس كے بعد كيرك يس جيان ليس ساركهوك بي كيراورس بوتو اس كود زباره بيتيليس ڈال كراى طرح ڈابی سے كيليس

ا درس تخورلیں اباس س کوتلعی دار بیلیمیں آگ يريكايش بيال تك كر آدهاره جائے - بيواس س شكرسعنيد ملاكرمز بدليكائش -جب قوام ٢٥ والرى برجائ تواس كواك سينج اناريس اوزنطردن بنجادى عرق كاؤزبان بس مل كركاس بين شامل كردي يطنظرا مونے برشیتے کے برتن میں محفوظ رکھیں یا اوتلول میں

مقدارخوراك وتركبيات عال: ٢٥- لى در يەرئت چايلى يا ١٢٥ - مىلار يانىس ملاكرىئى-استعمالات: رُبت انارترش مفرح ومقوى قلبب معدے كوطاقت ديتاہے يجوك لكاتا ہے مفراوی دستوں بنتلی اور نے کوردکتا ہے بیای كوتسكين ديتاهي-

رُب انارشري دل ودماغ كوقوت ديتاه، مفزى معده ہے۔ دل اور مگرى كرى كودوركر تااوربياس

كرمجما تاب. وشيرس وشيرس وشيرس

آب الكوررُش ياشيرس الر فكرسفيد M 7 Sp نطرون بنجاوى ۵۲ گرام ع ق گا زُرباں ١٠٠ على لرر

ww.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکسیب تیاری: کھنے یا میں اگر دول کوبانی ہے دھوکرصاف کریں۔ اس کے بعد مجیوں سے قرار کولا تلای دار معرکرصاف کریں۔ اس کے بعد مجیوں سے قرار کولا تلای دار پینے یا پہنو کی کونٹری میں ڈال کرڈانی سے اچھی طرح کیلیں اور ان کارس نجو کرکر ڈیٹ انار ترش وشیری کے مانند رئت تیار کریں۔

مقدارخوراک وترکیاسنعمال: ۲۵- می در براسنعمال: ۲۵- می در برت باش یا ۱۲۵ - می در بازی بین ملاکرینی و برای استعمالات: و رست مرای اشخاص کی استعمالات: و رست مرای اشخاص کی می کوشکین دیتا ہے - دل کوفرصت بخشتا ہی بیا کو مجمع الاور کھوک لگا تا ہے معدے و مگر کو طاقت دیتا ہے در ستوں کورد کتا ہے۔ در تتا ہے دیتا ہے در ستوں کورد کتا ہے۔

رُب انگورشیرس دل کوتفویت دفرصت بخشتا ہے۔ میکرکوتوت پہنچا تا ہے اورخون مسالح پیداکرتاہے۔

شکرسنید سم کاو نظرون بنجا دی ۳۵ گرام

١٠ لر

عِنْ كَا وَرَبِال ١٠٠ مَى لَمْ

نرکبیب ننیاری: مزدت کے مطابان ہی ہے کر ان کوکددکش کریں اور دانے الگ کرکے ایک قلعی دار بیلے یا بیخری کونڈی میں ڈال کرا انی سے کیل کرکٹرے میں رس بیجوڑلیں اور کھر رُت انار زش وشیری کے مانندر ب

تیارکری. مفدارخوراک ونرکه بابنعمال: ۱۵- می افر یرژب چاپنی یا ۱۵۱- می افریانی میں ملاکزیئیں. استعمالات: دل عگرا در معدے وطاقت دیتا ہے۔ تے اور دستوں کوروکت ہے۔

رُبت توت سیاه

سخر:

آب ترت سیاه ۱۰ لئر شکرسنید سیاس کلو شکرسنید سیاس کلو نظرون بنجادی ۱۳۵۰ گلیم مرت گلیم عرق گلائر الله می کلوم مرت گلائر الله می کلوم شکار نیال می کلوم شکر می کار کرد می کار کرد می کار کرد می کلوم کار کرد می کرد می کار کرد می کار کرد می کار کرد می کرد می کار کرد می کرد می کرد می کار کرد می کار کرد می کار کرد می کرد م

عرق کا فرزبان ترکسیب نیاری: تون سیاه کوشی وغیره سے مان کرکے قلعی دار بیلیمیں ڈالیں اور ڈابی سے کیلیں اس کے بعد کیڑے میں رکھ کررس نجو ڈالیں اور رُت انار ترش دشیری کے ماندر رُت نیار کریں۔ مقدار خوراک و ترکب استعمال: ۲۵ - می لا یہ رُت جاشی یا ۱۵ ا - می لا پانی میں ملاکزیکس ۔ استعمالات: مان کے دردکو دورکرتا ہے۔ میں ملاکزیکس ۔ مونی آواز کو کھونتا ہے۔

IMY

سے خوب کیلیں اور کیا ہے میں رکھ کررس نجوالیں۔اس کے بعدرُت انارکے مانعدتنادکریں۔

مقدارخوراك وتركياب تعال: ٢٥- عالم

يررُب مايش يا ١٢٥ - مى لاريانى بيل ملاكرييس -

استعالات: دل كوترت وفرحت بخشتا مه ول

کی دھواکن اور گھراہٹ کودور کرتاہے اورمعدے کو

قرت دیتاہے۔

رُوميں

روح سے کی چیز کا کر دکشند كرده تيزع ق مادے روميں عرقبات كي بحائے تقورى مفدار مين استعال كي جاتي مين .

روح اجوائن

١١ لخ

رسيب ننياري : اجوائن دليي آدهي مقداري كررات كوقت ١٢- لرياني من عاركميس مبح رُتِعامن

آبجامن ١٠ لغ

شكرسفير M M A

نطرون بجادى ۵۳ گرام

وقالفتران ١٠٠ عي لط

تركبيب نتيارى: مامنون كارنت بمي رُت انار

کے ماندرتیار کریں۔ مقدارخوراك وتركبيات عال: ٢٥- مير

يرثب ١٢٥- عي الرياني بي الريبي

استعالات: معدے اور مرکوطاقت دیااور

ان کی گری کوتسکین دیتا ہے۔ دست آرہ موں توان کو

ردک دیتا ہے۔

رسيبنيرس

لسخر: آبسیب شری ۱۰ لرط ۳ ۳ کلو شكرسغيد

۵۲ گرام نطرون بنجاوى

عن گاؤزیاں ١٠٠ کی لٹر

سنتارى: مردرت كے مطابق سيب كے كران كوكدوكش كرس-اس كے بعد يتيليس ڈال كروابي

12

كوديك بعبكم ك ورابعه _ الرع ق كثير كري - ال ك بعدديك من جو كيوك اورياني باني رج اس مي باتي اجوائن ادركشيركرده عن بلاكردوباره ٧- لمرع ق كشيد كريد بس يى روح اجوائن ہے - يوتلون ميں بوكر محفوظ كعين مقدارخوراك وتركبياب تعال: ردح اجوائن ٢٥- مى لىرتناياساده يانى ١٠٠- مى لىريس ملاكرييس ـ

روح الانجي نسخه:

استنعالات: يدرج عرق اجوائن كے بجائے ستعل

ہے۔ بلغی بخاروں کودور کرتی ہے۔ بھوک لگاتی اور ریاح

كوفارج كرتى --

الانجىخورد ٥٤١ گام الانخي كلال والم الان ا لا ترکبیب نیاری: الانچی خوردد کلان کونیم کوب کرکے أدهى الالجيون كر ١٠ لر بإنى بي رات كو كعلو كعيل مبح كوديك بهيك كے درابعہ ١- الطع ت كشيدكري - اس كے بعدديكس جوكيوك اورباني بانى رسي اسيس باتى الالجيال اور٧- لركتيرشره عن الكردوياره ٧- لرعن كثيركري - بس بى روح الائي ہے - بوتلوں ميں بھر رمحفوظ

مقدارخوراك وتركبيات عال: ۲۵- مار يرروح تنهايا ١٠٠- مى لارساده يانى مى ملاكريكي استعمالات: روح الانجي كوع ق الانجي كے بجائے استعمال كياجا تام دل كوتوت وفرحت بخشى م ـ بھوک لگاتی اور ریاح کو خارج کرتی ہے۔

روح بادبان

۵۰۰ گام بادیان ١١ لغ تركيب تنارى: باديان ٢٥٠ گرام كراد لاياني يس رات كو مجلور كهيس - مبع كوديك بعبكر سه ١- المرعوق کشدری داس کے بعددیک سی جو پھوک اور یانی باقی رے اس بی باتی ۲۵۰ گرام بادیان اورکشیکرده ۲ لو عن الكرددباره جارلرع وتكفيدكري بمى مدح باديان اس كولوتلول بي محفوظ ركفيس -مقدارخوراك وتركبيات حال: ١٥٠ - عالم يروح تهناياساده ياني ١٠٠٠ عي لطريس ملكريتي استعالات: ردح بادیان کوع ق بادیان کے بجائے استعال کیا جا تاہے۔ یہ جگر معدہ اور آنتوں کی بمارلوں میں تعل ہے۔

www.iqbalkal باتی پریز. ۵۵ -گرام ادر روح ببيرمشك كثيرشده وق شامل كے دربارہ ٧- لطوق كشيكري، بى دوح لددين ب لولون سى عرائحفوظ ركعيل -نسخہ: عل بیرطنگ مقدارخوراك وتركياب تعال: ٢٥- عالر 18 N يروح لودسة تناياساده ياني .. الى لرسى طاكريس م ا لا استعالات: يروق يودين كي الاستعال كي تركب تيارى: كلبيشك ١٠- كوكو١١- لر جاتی ہے۔ ہمينداور تخرس مفيد ہے۔ ترياتيت ركعتى یانی کے ساتھ دیگ میں ڈال کر بھیکہ سے ۱۸ ۔ للرع ق کشیر ہے۔ شلی اور تے کور دکتی ہے۔ كري، بس بى روح بيد مشك ہے - بوتلوں بس بوكر روح كيولره نسخه: نسخه: گليژه تانه دكير يدي بايس ١٤٠ عدد مقدارخوراك وتركيب عال: ١٥٠ - عاظ يردح بيد شك ١٠٠- لى الإساده ياني مي الأربيي -استعالات: يعن بيرك كربائ متعل ہے۔دل ودماع کو قرت رہی اورفرحت بختی ہے،دل تركيب نتيارى: كل كيوره تازه اورياني ١٥ الوكو کی دھواکن اور گھراہٹ کودور کرتی ہے۔ گری سے پیدا ديك بمبكرين الكه المرون كشيري بيى دد حكوده م مونے دالے در دسرس مفیدے۔یاس کوتسکین دی ہے روح لوربينه نسخه: يوتلون بس مجور محفوظ ركعين -مقدارخوراك وتركيبانتان : ردع كيده ١٠- مل در ياني ٥٠- مل درس ملاكسيس استعالات: ردح كوره عن كورك كريائ اکلو..۵گرام استعال کی جاتی ہے۔ دل کو فوت دفرحت بختی ہے۔

پودینه تازه اکلو ۵۰۰۰ گرام پانی ۱۲ لڑ ترکبیب تنیاری: پودینه تازه ۵۰۰ گرام رات کروقت ۱۱- لڑ پانی بن مجلور کھیں ۔ جیج کودیگ میبکہ سے ۱۹ ۔ لڑ وی کثیر کریں ۔ اس کے بعد میک بی جو کھوک

دل کی دھر مکن اور گھراہٹ کودور کرتی ہے۔ بیاس کو

بخياتى م

روح گاؤزیاں

كاقزبال ٠٠٠ گام ١١ لير

تركيب نزاري بيهي كافزيان ١٥٠ كرام كوباني ١١ ـ لطمي دال كرندرليد قرع انبين ١٠ ـ لطعون كشيركيد اس کے بعددیک میں جو مجوک اور بانی باقی رہے اس میں باتی . 1 - گرام گاؤز باں اور کشید کردہ عن شامل کرے ٧- لروع تكشيري بيى روح كا دُربان ہے - بوتلوں سي مجور محفوظ ركعيل -

مقدارخوراك وتركيات عال: ٢٥- عياط يروح ساده ياني ١٠٠- لى درسى الأكرييني-استعالات: ردح كا دُربان كوع ق كا دُربان كے بجائے استعمال كيا جاتا ہے۔ يدول كوقوت وفرحت بخفتی ہے اور سیاس کو مخیاتی ہے۔

روح كلاب

نسخه: گلب کے تازہ مجول ۲ کو ١١ لؤ

تركب نيارى: كلب كے تازہ بيولوں ميں ے ٢- كوبجولون كوسار لمريانى كم سائنة ذيك من دال رجبك ہے ١- دراع ت كثير كري - اس كے بعد ديك مي تو كيوك

اوریای ای رہے اس میں بقایا ۲ کو تازہ محول اورکشیر شموق الكرم - لاوق كشيكرس بى ردح كلاب . لوتلول ميس بم كر محفوظ ركعيس .

مقدارخوراك وتركيابيتعال: ١٠ لى الريه روح ساده یانی ۵- لی اطمی الکراستعال کریں۔

استعالات: يردحوق الب كيائے استعال كى جاتى ہے۔ دل درماغ كوقت دى اورفرحت بختى ہے۔ معدہ دعگر کوطاقت دینے ہے۔دل کی دھڑکن اور گھراسط يس مفيد برياس كرمحماتي ب-

روح کموه

لسخم: کره خنگ ٠٠٠ ١٠٠٠ ما لير تركيب تيارى: آدمى كوه خفك د. ١٠ يرام) كويانى ١٠ د درس مجكور كهيس مبيح كوبدر ليه قرع انبين ٧_ لرع و ت كري - اس ك بعدديك بي جو ميوك اورياني باتىرب اسىس بقايا كوه خشك اوركشيركرده ونشال كركم الواع ت كشيري بيى دوح كوه ب- بوتلوں يس بحر محفوظ ركعين .

مقدارخوراك وتركيات عال: ٢٥- علايه روح ساده ياني ١٠٠٠ - طي لامين الأكريني -استنعالات: ردح كوه وق كوه كيجات استعال

www.iqbalkalmati.blogspot.com

ک جاتی ہے۔ امراض مگریں مغید ہے۔ اندرونی اعضار کے ورموں کو تحلیل کرتی ہے۔

روغنیات

روغن آمله فاص

لسخه:

ترکیب تیاری: الدین بهنگوم دادین کے مربی تو الداک الگ کوط کران کا یانی بخوری الداک می مربی کا مربی کا بیانی بخوری الداک می مربی النامی می اتنامی می اده بان شال کری اس کے بعداس میں بالجی والدزر نباد کو ڈال کردات کے وقت رکھ جپوری میں کو کم کی آنے پر لیکا بین بیان ک کریا نی نصف رہ جا ہے۔ اب آگ سے نیجا تارکر کریا نی نصف رہ جا ہے۔ اب آگ سے نیجا تارکر کی مربی جیانیں ، اس کے بعد الدن کا الل

المراك برخوب رم كريد ادراس مي جيانا بواياني مقورًا عقررًا والكردوباره بيكائين، آيخ بكي بو-جب بإنى جل مائ المصرت تيل ره جائ والك سالا لیں اور کچے دیر رکھ حیوری ۔اس کے لعدتیل کودوسرے -بن من من السي الد كادينيكي تدمي ره جائے۔ اب اس میں باتی ۵ ٥٨ - مى لىر تلون كائيل مى الادي اباسي عظوراتيل كراك يرمر كرياوراس يس مزروغنى رنگ دال كراهي طرح الايش -اس كے بعد عفن الموني برخوشبوطائي الرشية كرتباني والكرايعي طرح من بندكر كے ركعيں-تركياسنعال: روزاد سرس تكائي. استعالات: يتلىس كاند بالال كى جراول كومصبوط كرتاا وران كوكرتے سے محفوظ ركعتا ہے۔ بالوں کی سیابی کو قائم رکھتاا دران کوطایم دیجک دار بناتاہے۔اس کے استعال سے سری فشکی دور موجاتی ہے اوریہ بالوں کو بڑھانے میں بھی مدرد نیا ہے۔ .

روغن اجوائن

ترکیب نیاری دون اجوائی کاجوائی کے تازہ بیجوں سے نرردیم کا شیر مامس کیا جا تاہے۔ برید رنگ کا موتا ہے۔ کچود افل تک رکھا یا ہے کچود افل تک رکھا رہے سے گہرے رنگ کا موجا تاہے۔ اس کی فوا ور مزال کا موجا تاہے۔ اس کی فوا ور مزال کا موجا تاہے۔ اس کی فوا ور مزال جو اس کی مواتا ہے۔ اگراس کو صفود رجہ منگی گریڈ مزواجوائی جیسا ہوتا ہے۔ اگراس کو صفود رجہ منگی گریڈ

پیسردکیا جائے تواسیس ۱۳۰۰ مست اجوائی روغن افسنتن الماتا ر

بایاماتلی مقدارخوراک وترکیاستعال: ا

س تعلرے تک عرف اجوات یاعرف بادیان یاساده بان ۲۰ - می لیریس طاکریئی - انجارے کی مالت بی پید

پرنیمگرم مالش کریں۔

استعالات: پیٹ کے ری در دکودور کرتاہے ابھارہ دنغ شکم ہیں مفیدہے۔ بجوک لگاتا اور راح کوفارج کرتاہے۔

روغن اربلري

استعالات: تبف كودوركرتام - آنتول سے

ستوں کونکالتا ہے۔ پیچنی میں مفیدہے۔

نخر:

افستین تلون کانیل

تلون کاتیل ۲۲۵ می لط ترکیب تنیاری: افسنین کو ۲۵۰ می لطریانی

۵۰گام

میں دات کو مجلور کھیں۔ مبے کوجش دیں بہان تک کہ۔۵۔ می لا پانی رہ جائے۔اب اس کو کھے ہیں

جیان لیں۔ اس کے بعد تبل کو بیٹیے میں ڈال کر آگ پر رکھیں رجب خوب کرم ہوجائے تواس میں جیانا

ہوایان مقور اعتور اوال کرایاتے رمین بہاں تک کہ

تام پانی مل مائے۔ اس کے بعد آگ سے اتارلیں اور کھنڈا مونے پرکیڑے میں جھان کرشینے کے مرتبان میں

محفوظ ركمين.

نركبيان على: معدي عرك مقام برنم رم مايس اورب ادند كابتااى تل مي جرار رم كرك

باندهين-

استنعالات: معدہ ادر عگر کے درموں کو تحلیل کرتاہے۔

روغنالف

تىخە:

شمعين

٠٠٠ لى لا

سیمالات: برمم کے عمبی الاطلی دراس استحالات : برمم کے عمبی الاطلی دران کے ملاقات دران کے عمبی الاطلی دران کی مدول کے استحالات کے بیر میں مدول کے استحالات کے بیر میں مدول کے دران کی مدول کے بیر میں مدول کے دران کی د

روغن بابويه

لسخه:

Diogs

مل بابرند الده مل بابرند الده مل بابرند الده مل بابرند الده من بابرند الده بابرند بحر الده بابرند بابرن باب

روغن بادام تلخ

نسخه:

مغز بادام نلخ حب موست ترکیب تنیاری: مغزبادام تلخ مزدست کے مطابق نے کرشین یکولموں میں در مرص کے ماندیا تل

روعن ست پردین

روغن اوجاع خاص

لىخە:

كودوركرتائ

ردغنگاه ۱۰۰ کالر ردغن اکتاری ۱۰۰ کالر ردغن اکتاری ۱۰۰ کالر ردغن خشب صنعه آن ۱۸۵ کالر کردیب تنیاری: تینوں ردغنوں کو الماکشیشی میں معنودار کمیس.
ترکیب استعال: درد کے مقام پراس روغن کی بالش کریں ادپر سے دوئن کرم کرکے با نرصیس.

www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیاب عال: ردن کا بجدیت بن ترکیادر عمر کر بین بنگرم تطرے کان بن البیابی ۔ استعمالات: کان کے دردکوتسکین دیتا ہاں بہرے بن بن مندے .

روغن بادام تثيري

نىخە:

مغزیادام شیری حب مزدیت ترکیب نیاری: مغزیادام شیری مزدست کے مطابق کے کرشین یکولیوی دسترس کے ماندی تیل مطالبی ۔

ترکیبایت عال: قبض نظرنے کے بیدہ المالا سے الی المرکت دودھ ۱۵۰ می المرسی الارپیش ر معاع کی خشکی کودو کرنے کے لیے سربر لگائی الدناک کان میں ٹیکائیں۔

استعمالات: انتون کی ختلی سے تبین رہتا ہوتو اس کے استعمال سے دور مروجا تا ہے۔ دماغ ادراعمل میں تکیبن بدیا کر کے بیندلاتا ہے۔ بدن میں طاقت و حمارت بدیا کرتا ہے۔ دماغ کی ختلی کو دور کرتا ہے۔ حمارت بدیا کرتا ہے۔ دماغ کی ختلی کو دور کرتا ہے۔

روغن باديان

تركيب تيارى: عده يخة خشك سونف

مل شیر کے ذرابعد روعن بادیان مامس کیا جاتا ہے۔
یرروعن جارے جونی مدی تک مامس موتا ہے۔
یرروعن جارے جونی مدی تک مامس موتا ہے۔
یہ ہے رنگ یا ہلکا زردی ایل بوتا ہے۔ اس
عفاص فنم کی اُرا تی ہے اور وزہ مونعت جیسا ہوتا ہے۔
ایشیشی میں ڈاٹ کٹاکرر کھنا جاہئے۔
دورا نہ کی دی ارتبالا

مقدارخوراک وترکیات عال: ۵- تطرے عدا۔ تطری عداد تطری کے در ان تطریح کے اور میں ان اللہ کا اللہ کا کا اللہ کا کا استعمال کریں ۔ مسکوی طاکر استعمال کریں ۔

استعمالات : معده اورآنوں کی بیاریوں میں منیدہے۔ معبوک تھا تا اور ریاح کوفار ج کرتا ہے۔

روغن برص جدید

سخه:

ترکیب نیاری: با بی اور مجواسیاه ا کوالگ کوئی اوران میں ہڑتال درتی باریک ہیں کرطائیں اس کے بعد بدریع با تال جنز روغن کشیکری اور شیشی میں محفوظ رکھیں ۔ ترکیبات حال: بوس کے داغوں پراگائیں۔ استعمالات: برس کے سعیدداغوں دیملیمی کو

10-

قرابادين بمدرد

www.iqbalkalmati.blogspot.com

مع مالت يب لاتا ہے۔

روغن بلسال

روغن بدان برونی مالک سے آتا ہے اور
یونی قیم کے درختوں سے خود بخود کا تاہے ہیاان کے
تنوں بین شکاف دے کرانکالاجا تاہے ۔
مفدار خوراک و ترکب استعمال: سوناک
مفدار خوراک و ترکب استعمال: سوناک
کے دون ہیں ہے ۔ قطرے بتا خربر ال کرکھائیں اور ہے
دودھ ۔ 13 ا می الحربیتی تقویت اعصاب اور شکین درد
کے لیے نیم کم بالش کریں خون کوبی کرتے اور زخمول کوا چھا
کرنے کے لیے صاف روئی اس دوغن میں تزکر کے زخم
یر کھیں۔

استعمالات: سوزاک کے بیمنیدہ۔ مائش کرنے سے اعصاب کوطا قت دیتا اور در دول گزشکین بخشتا ہے۔ تازہ زخموں سے خون نکلنے کوردکتا ہے اور ان کوملدخشک کردیتا ہے۔

روغن بنفشه

نخ:

می بنفشه می بنفشه تلون کانتر ۱۳۰۵ می کام تلون کانتیل ۱۳ ه ۱۳۷ می کافر نرکیب نزاری: گل بنفشه کوایک مرتبان میں دلال کراور سے تلون کا تیا گریم کرکے ڈالیس اور بیدو دلال کراور پے تلون کا تیا گریم کرکے ڈالیس اور بیدو

تركبان عالى: سرران كرب بيضان بركائن استعالات : ماغ كخشكى ودوركر تا ورفيندلاتا بدرور من منيد ب

الدري يدب

روغن بيينهرع

روغن بينم غندرج ذيل دوتركسون سي تيار كياجا تائ يلى تركيب سي تياركيا مواخالص روغن بيعند ميد . (1) نسخه :

جبنى كى بليد مي دال كهلاجهوري ببرول سبار

مائے گا در فالص تیل باتی رہ جائے گا۔ جس کی مغدار س يا الس- على الرفى الداموك. (۲) نسخه:

بینمرغ (مرقی کے انڈے) ال ردغن كنجر (تلول كانتيل) ٤٠٠ عى لمر تركسي ننارى: اندول كوابال كران كى ندويان نكاليس اوران كاجرره كرك ايمضبوط شيثى مي دال كراوير مے تلوں کانیل ڈالیں۔اس کے بعدا کی بنتی میں یانی کھرکر الكريركيس ادراس سيشنى كوكورى كردي ينتليس يأني اتنامونا جاسي كشيني كآده صين زياده حقتاس بي ورب مائے۔ نین گھنٹے کے ملکی آگ جلاتے رمیں۔ اس کے بعد شنالی کو آگ سے اتارلیں اور کھنڈا ہوتے ہے شیشی سے نکال کرتال کو جھانیں اور دوسری شیشی میں محفوظ ركھيں ۔ بردروغن بعنہ درجہ درم" ہے. تركساستعال: ماش ري. استعمالات: جس مبكه بال خنطخ مول روغن بعندی لگا نار مائش کرنے سے بال کل آتے ہیں۔ اس كے علاوہ بننل بالوں كوبڑھا تا اور ال كودنت سے يہلے مغير مونے روكنا ہے۔ بطورطلار استعال كرنے

عمقاى اعصابى تخرك بيدار ك قوت باه كو

برما تام يهل تركيب سيناركيا مواروعن بين

كرمشين ياكولموك زراجتني فكالين-تركيباستعال: ٥- لى بعريدوغن دوده ٢٥٠ الى دوس ماكريني، يا دوس تطرع ناكسي سعوطاري. استعمالات: مقوى مم ادرمقوى باد ميناك یں سعوط کرنے سے آدھاسی کے دردکودورکرتا ہے۔

روغن بينبردانه

تركيب تيارى: بولي ورت كے مطابق كرمشين ياكولهو كفرربعان كانبل تكاليس مقدارخوراك وتركيبات عال: ٥- العاط ١٠- مى لىرىك يىلى دوره ١٥٠- مى لىرىس الكريس. استعالات: مقوى جماورمقوى بادي

روغن ترب

مولی تازه موبیگ اکلو تلول كاتيل الإ ١٢٥ كالم تركب تيارى: موليد كوتون ميت كوط كران كايان نجوش عون كاتيل آك يركم كري الدي یان عرا معرا المحارک دوتن باراس می دال کریکی آنی ب لياس يهان تك كريات العائد عدمون تيل ره جائے۔ کھنڈا ہونے پرنتفارکر اوتل دخرہ س بوکر کمیں۔ تركياستعال: استياس دراى دوي مجلوكر

المحمري اوركان بي دوتن تعراع يمرم الكاين -استعالات: كان كدردكودوركرتام. روغن جالكوط

جالگوا: تازه ۵ کلو کملی بادام ۵ کلو

تركيب تنارى: دواذن كوماكركولفوس تاياليس. تركيب استعال: استيل الك تطره بناشر

والكرياخيرو بنفشه- ا-كرام مي طاكر كهائي.

استعالات: دستالاتا ب

روغن حنا

مندى كربزية اكلو عول كاتيل الطر ١٢٥ عي المر تركيب تيارى: مندى كيسزېن كورط

كان كايانى يخواس ارتلون كاتيل آك يررك كرخوب مرم كري - بيراس مي ياني مخور المخور ادونتن باروال

كر كلى آئى يركيابس بيال ككرياني جل جائے اور

صرفتيل ره جائے .آگ ساتار ر الفنال كے تفار

لين اوراول سي بورمحفوظ ركفيل.

تركيبيتعال: نيم الم كى الش كى ماتى ب

استنعالات: لمغى درري امراص شلافا لج دلقوه اوركيفيادغيرهين مفيده.

روغن خشخاش

لسخه: تخم خشخاش حب مزدست نركبيب نيارى: تخ خشخاش كاتيل شين ياولمو سے سروں کے تبل کی مانندنکالیں.

تركيابنعال: سراسيشانى برنگائي، ناك كان مين ليكائين -

استعالات: نبدلاتا ہے ادرگری سے بیا بونے والے در دم کو دور کرتا ہے۔

روعن دارجيني

تركيب نيارى: يردغن درخت دارجيني كي شاخوں اور تیوں سے بدر بعمل کشیدها صل کیا جاتا ہے بتيال ، عنى صدى اور حجوثى حجوثى شاجيس بافى صدى لى جانى بين ـ تازه كشيركيا مواتيل زردرنگ كاموتا م بلين كجوداول تك ركهاد منيراسة است مرخى مایل اور بچربادای رنگ کابوجا تاہے۔اس کامزہ اور لودارصين جسي موتى م

مقدارخوراك وزكرابنعال: دستون ادريش يل لم تطره ساس تعطرت كسيروعن كمقرار كرام

محمنون مي الكردي - دا المع كدردس مريكي لكائين . بعرا، بجيود غيره كے كالے براك دو تطوه ليكائين. استعالات: رستون اور يحيش منيدم-دا طرصے در دا در کھوا، بھیود غیرہ کے کا طے میں استعال كياماتا ہے۔ دردادروزش كوتكين ديتا ہے۔

روغن دهنوره

نسخه: تخروستوروسیاه ۱۰۰ گرام تلون کاتیل ۵۰ میلو تركيب نيارى: تخ دصتوره كونم كوب كرك رات کے وقت دس گنے یانی دا۔ نظر میں مجاور کھیں۔ مبح كوجوش دي، يبان تك كرياني آدهاره جائے۔اب اس یان کوجھان لیں۔اس کے بعد تل کو تنایس ڈال كأك يركهين حب خوب كرم بوجائ قواس مين حيانا مواياني مخور المخور الالكركيائي حب تام ياني مل مائے آگ سے اتارلیں اور مفندا مونے برتال کو كيربس جهان كرشينكى بزل سي مفوظ ركهيس-تركيات حال: مقام ماؤن برمانش كري-استنعالات: فالج ولفوه، رعشا وركه لياس منيريم

16 4co تلول كانيل تركيب تنارى: دفت دوى وتاري والكر الكريكائي اوركسى لكوى سے جلاتے ديں جب وه حل بوجائے آگے سے اتارلیں اور کیوے میں جھال كشيتي مي محفوظ ركفين. تركيات التعال: نيركم مالشكري. استعمالات: اعصاب ريطة كوطانت ديتا ہے۔مقای دوران خون کوئیز کرتا ہے۔

روعن زبنون

تركب تيارى: زينون كے كي بوت انه خشك عيون عشين بن دباكر نكالا جا تا ہے۔ يہ على زردريك كايا بكاميرى الليوتا كاسي معمولی ملی خوشبوا ورمزه روغنی موتاب تركياستعال: ٢٥- الدرون دوده ٢٥٠ لى دوس الكرستى -بدن اورجمرے كى جلدكوالا كم كھنے كے بيمان كرب فالج اور تحرمفاصل وجورون كالخت ہوجانا) میں مانش کرے روق گرم کرے باندھیں۔ چمل کے داغوں پرلگائیں۔ استعالات: تبض كودوركرتام يح كيقرى اس كے لگا تاراستعال كرنے سے فارج مجوباتى ہے۔ مانش كرنے سے اعصاب كرتفويت ماصل بوتى ہے۔ ادر المنت جوازم ہوجاتے ہیں۔ جلد کی خشکی اور جیل کے

داغوں کے لیمی مغیدہے۔

روغن سرخ

۲۰ گل امُن (چیرلیه)

۲۰ گرام برازه مندل مرخ

۲۰ گار حب الغراب (كيله)

- ۲گرام وارمله نم كوفنة

-4 Th-كانجيل

۲۰ حمل تركيونيم كوفنة

۲۰ گل بدى نيم كوفنة

٠٠١ گرام برك أكوتازه

به گرام ليس

٢ لغ ٢٥٠ عيلغ روغن سرسول

دهم ليلز روعن رائي

و لى لا روعن دارصني

۵ کیلیر ر دعن لونگ

١٨٠ كام ردغن خشب صغصانی

اگرام سرخ روغنی منگ

تركب ننارى: سات دواؤں كورات ك وقت دس گنے (ا-لط ۵۰۰- مل لط) یانی میں مملو ركميس، مسيح كوجوش دين بيان تك كرياني أدهاره

جائے۔اباگ سے اتاریس اور مفتدا ہونے برمل کر

www.iqbalkalma كوكوط كران كايانى نخوري ادريه يانى دواؤل كے جوشاندے کے یان میں المئی _سرسوں کاتبل مقیلے ين دال كراك برخوب كرم كري اوراس ميس مقورا مقورايه يانى دال كراك براكاش بيان ككريانى جل جائے اور مرت تیل رہ جائے۔ اب آگ سے اتارلس الفنام وغيرشف كمرتبان مي متاكر لين اوراس مين بافي روغن طليس اخرس مخوراسا تیل الگ بنن میں ہے کر آگ برگرم کری اوراس میں سرخ روغنی رنگ حل کری مجراس کوسارے تبل میں المائين اور شينے كى بونلوں ميں محرر محفوظ ركھيں۔ تركيبين عال: نيركم ماش كرك رون كرم كرك باعين استعالات: فالج ولفزه ، مطيبا ، عرف النَّسا ، نقرس اور کم کے دردس مغیدہے۔ جوط کے درد كودوركرتاب، ورم كوتخليل كرتاب-

روغن سنتره

تركب ننارى: يه تلخ نارنگي كے تازه ميولوں مے ان کے ساتھ كشيدر نے سے ماس بوتا ہے. اس کی رنگت زردی مائل ہوتی ہے، سکن روشی میں ر کھنے سے بادامی سرخی مائل رنگست میں تبدیل موجاتا ہے۔اس کامزہ نلخ اور لو خوش گوار ہوتی ہے۔ تركسات عال: ناربى يادهون تل كيسليس

طاكربالون مين لكاياجاتا ہے۔ استعمالات: اس كى خوشبورما غ كوطا نت الد ه گام فرحت بختی ہے۔اس کے لگانے سے بال مفبوط، برگساب يكوام الائم اورجك دارموماتين-عاقرقرط 15/2 فرفيون روغن سورنجان نخه: حرض من الام ه گرام فلفلسياه (كالى مييس) ۱۰۰ گرام ائن ا جائية شرب ٥٠ گرام تلون كانتل مع مل كالم سور نجان نلخ نم كوفئة ١٠٠ نركبيب تنارى: تام دواؤں كونم كوب كركے رات کے وقت دس گنے یان میں مجلور کھیں، مبع کو تلون كانيل الطر ٢٥٠ كى لطر تركب تنارى: تينون دواؤن كودس كن ٢٠ لر جوش دیں حب یان آدھارہ جائے آگ سے اتار ٥٠٠ مى لطى يانىس رات كو كلوركيس مبع كوجوش لیں اور کھنڈا ہونے پر مل کر جیان لیں۔ اس کے لعد تلون كانبل يتيليس وال كراك يرخوب وم كري اوري دیں۔جبیان آدھارہ جائے آگ سے اتارلیں اور يانى كنور النور السرين والكرايكاين بيال تك ك المخنام موني بالرحيان ليساس كابعرتلول كا مرت تلره مائداب آگ سے نجے اتارلیں اور تلاكر يركه كرخوب كرم كري ادراس بي دواؤن المنال وني رفعار رشيشك بول من مور ركوب محجوشاند _ كايرياني مفورًا كفورًا لخالين عبال تركبيستعال: نيركم مانش كرس اوراديري عك كرتام يان جل جائے اور مرت تيل رہ جائے۔ ردنی گرم کرکے بانھیں۔ اب آگ سے اتارلیں اور کھنڈا ہونے پر جھان کرلزملوں استعالات: نالج دلقره ، مطيا بون السّاالا محم کے انہاں۔ استنعالات: وجع مفاصل ركمة درد کرکے لیے مفیدہے۔

استعالات: نخاورياني وزاك بي منيه ييناب كى نالى كے زخم كو كو تا ورطبن كودوركرتاہے. روغن عقرب نسخه: بنج کیر پیمان مید ه گلام ۵ گلام ريوندميني دراح. معدکونی (ناگرمونظا) ۵۰ گلم روغن با دام تلى الرها المالط عنزب كان زنده د زنده مجتبى ١٥٥ عدد تركبيب نزارى: دوا دُن كوكوط كر عيلى عنه میں جھان کرسفون نیار کری اور ایک شیشے کے مرتبان مين تل وال كراس مين يمفوت شال كري. اى مين زنده بحيودال كرم تبان كالمنوب كركم وهوب سي ركي جيور - جندروز كي بعدم تان كولادي. تاكه دواا ورجقيونل مي المط يلط جائن - ايم مهيد ے بعد تیل کوکٹرے میں جھال کرتمام سفوت کونچولاس ادر شیشے کی برال میں مفوظد کھیں۔ تركداستعال: بوايرى ستى يجويرى ساكايى استعالات: يردفن بواميرى سول كوخشك

معرفر می الماری تركب تنيارى: تخميتنى اور كلونجى ونيم كوب كركة الولك تل سعيرب كريد اس كالعد بذراد تبال جنر روغن كشيدري ادرشيشي معفوظ ركهين -تركيباستعال: عصوادن بيني كرم الشكري-ادی سننے کی شکایت کودور کرنے کے لیے کان میں دو نتن قطرے نیم رم طیکائیں . دردرم کے لیے اس تیل میں رونی مجلوکر دایہ سے رکھوائیں۔ استعالات: فالجولقوه، دجع مفاصل ركم طيا) عِق النَّساا وروردكركے ليے مغيدہے۔ اونجاسنے كى شکایت کودورکرتا ہے اور حم کے دردکوتسکین دیتاہے۔ روغنصندل

ترکیب نیاری: روغن مندل درخت مندل کرکت مندل کرکت مندل کرکترایوں سے بزرایے عمل کشیرها مسل کیا جا تا ہے۔
یردغن کمی قدر گاڑھا زردی ماکل جوتا ہے۔ اس بیں مندل کی کلوی جسی نیرخوشبراتی ہے۔ مزہ نیزا درجر برا موتا ہے۔ اس گہرے عنبری رنگ کی ٹینیٹیوں بیں ڈال کرمونبوط ڈاٹ لگاکر سردھگر بردوشنی سے محفوظ کرکھنا جا ہے۔
دکھنا جا ہے۔
ترکی است حال : ایک می اور یردوشن سے محفوظ نرکتی است میں اس میں میں اس میں اس

فالكركمائين اوريد دوده ١٥٠- ملايتي-

قرابادين بمدرد

تركبيب نتيارى: قرطم كاتيل مشين يأولهو كة درايع الكاليس-مقدارخوراك وتركيابنعال: تبن كودور كرفے كے ليے . ا - لى لا بدروعن دودھ ١٥٥٠ لى لاط من الكررات كوسوتے وقت بيئى۔ درووں كودور كفے كے لين كرم مالش كري -

فلفلسياه (كالى رحيس) 4 219 قسط تليخ (كرا واكوكا) ١٨٠ كام - ٢٥ عي لير 4 2/1 فرنيون

تركيب تنيارى: بهلىتن دوادّن كوني دبكرك دى گئے يانى بى دات كى مجلوكى مى كوجوش دى ، يبال ككريان أدهاره جائے -اباس كوكيرے

ين جيان لين اورتيل كويتيليس والكراك يركرم

استعالات: تبض كودوركرتام. فالج ولفوه، محطيا ، عرق النساا وركم كے در دكومائش كرنے سے فائدہ

روغن فشط

٨گام عاقرقرط

روغن كخد (تلول كاتيل)

ه گاری جنبيريز

كرس اوراس بس حيانامواياني مفورا مفورا الاركابي

جب پانی جل جائے ادر مرف تیل رہ جائے آگ سے اتارلیں یخنور نے نیل میں فرنیون اورجندبیرستر كوباريكيس كرسارے تىلىس الادى -اس كے بعد شيشے كى لوتل ميں موكر محفوظ ركھيں. تركيبينعال: بوت مردسة بمرام الش كري ادير سرون گرم کرکے بانوسی۔ استنعالات: فالج ولقوه، رعشا وسنج مي منيد گھیاس می فائدہ دبتاہے۔

روغن قويا

ردغن كميله - ٤ ليار ٢٠ الحامر روغنتم

طامعن مخى

تركب نارى: تينون كوطار شيتي م م فوظار كمين تركيب استعال: دادكويير عدروكويوري

مينلكائن.

استعالات: داد کے لیے مغیرے۔

روغن كافور

101

۲۰ عی لير

www.iqbalkalmati.blogspot.com

ترکیب تیاری: کافدکوریزه دیزه کرکے لکے شینی میں ڈالیں۔ بھراس میں ہونگ بھلی کائیل ڈال کرمفنبوط ڈالٹ لگاکر کو چھڑیں ۔ کافور تیل میں حل ہوجائے گا۔ بہی دونن کافور ہے بھنٹی جگریر کھیں۔ ترکیب استعمال: دوئی کی بھریری سے تکلیف کی جگر پرکھائیں۔ استعمالات: فارش اور حلن کو دورکر تا ہے اوافع تعقی ہے۔

روغن کاہو

حد: تخم کابو بقدر منزدرت ترکیب تیاری: تخم کابوکاتیل مشین یاکولهو کے ذرایع تکالیں.

تركيبين عال: مربيكائين - ناك اوركان مي ديكائين -

استعالات: الرى كه دردمركوتسكين دياب. دلع كافتكى كودوركرتا بدنيدلاتا م

روغن کچله

مرام على مه. على على المار ال

مندا بوت بروس بر جرارهین . ترکیات عال: نیم گرم ماس کری، ادبیت دونی گرم کرکے باندهیں .

استعالات: وجع المفاصل دهطيا، نقرساور عوق النسايس ما نشر في سعدد درد وتسكين ديناهم.

روغن كدو

نرکبیب تیاری: مغرکدد تازه بقدره درست کے کرمشین یاکو بھو کے ذریع تیابیں۔
ترکبیات عالی: مریر ماش کریں۔ ناک اورکان میں بیکائیں۔
میں بیکائیں۔
استعالات: عری سے پیاہونے والے دروس

کوتسکین دیتاہے۔ دماغ کو توت دیتا ہے اور دماغ کی خشکی کودورکر کے نینرلاتا ہے۔

مر مرام مسلی تودورار کے میدراتا تا۔ ۵ ماراط

٣ گلام mati.blogspot.com یخ بادیان روغن كشنير ۲ گلام يخ كرنس 12/1 بييل كلال ٢ گزام ۲گام يخكرض JE 4 وهنياختك ٢١٤٢ حاوترى "ئلسنيد 160 ٢١٤٢ عادشر تركب نيارى: دونون چيزدن سے كولمو ٣٧١ جرامة تلخ كے ذرایع تل انكاليں اور او تلوں ميں مور محفوظ ركھيں۔ ۲ گلام دارصني ۲ گل تركيات الديناين. ٢١٤٢ استعالات: سري لكانے سے دماغ كو زرنبادركيوركيرى بالخزام زنجبيل رسونطم طاقت دیتا ہے۔ غیرالا تاہے اور بالوں کومضبوط ۲گام سكننج -415 المحرام اگرام روغن كلال عاقرقرطا ۲گام فلفل سياه دكالي مرجي ۲گرام قرنفل (لونك) ١١٤٢ فشطالخ CUFY וצוטנים 75/1 كبابه خندال ۲ گل اساددن دعم المكام كندر ۲گام 484 امشه (حيولي) مخونجي Nor 14-مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com قرابادى مىد

ہے۔ وجع مفاصل (کھیا) نقرس ، وق النسااد سکر 4 مغزبادام تلخ كےدردكوتكين دياہے. ۳ گرام تكتحيني روغن كميله ٠٠٠ على لنر روغن كنيد (تلوب كاتبل) ٣عرام جنبية ٥ گل مأتغل برگ نیم خشک ٥٢ كلم 9 گان ١٠٠ گرام ميد تركيب ننيارى: مصطلى جندبيرسر وانفل ٩٠٠ علياط تلول کانیل اصافیون کے سوایاتی دواؤں کونیم کوب کر کے پانج گنے ۵۷ کی لیز بنجول بخادى يانىس رات كومكركيس، مسع كوجوش دي جبياني تركبيب تيارى: تين ويتلي من دال راكب آدماره مائے كيرے يس جيان ليس اور دواك كو ر کھیں اور اس میں نیم کے خشک نے ڈوال کرمبلائیں۔ المعى طرح بخورلس بنيل كونفيس وال كراك برخوب اس كے بعد كميل دال كركف كيرے ميلائي اور فوراً محرم كري ساس كے بعداس ميں دواؤں كابانى تفورا الك ساتارلس عفندا بوني ركير مي جيان كر مخورا دال كريكائي حببيان جل جائے اس دنت بخول بخا وى الكراوتل سي محفوظ ركميس-مصطلی کوروعن میں دال دیں ۔ بھرآگ سے نیجے انار تركبيات عال: زخون بركائين فارس بي كركير _ بي حيان لي - اب جندب يرسز، جانفل اور مانش كري. افيون كوالك باركيبس كرجيان ليس اوراس كوكول استنعالات: زخون كوخفك كرتا به فارش میں اوال کر مفور انبل شامل کے کھول کریں۔ اس کے كودوركرتائي-بعدساري تبلس طادي يس روعن نيارم اونل روغنگل تركيب أينعال: نيركم تلي كمانش كريد أدري رون گرم كرك باندسي واستعال كرنے سے بہلے مشرخ كلاب كى تكيمطريان

قرابادين بمدرد

الر ٨٠٠٠ مى كر

شيشي كواجيي طرح الاليس)

استعالات: فالج ولقوه اوررعشيس مفيد

تلول كانتبل

نركبيب نياري: سُرخ اللب كى يكوريون كو توں کے تیل کےساتھ شیشے کے مرتبان میں ڈال کر وحوب میں رکھیں۔ بندرہ دان کے لعدجیان کرشینے نركياب على: سرسام كے شروع ميں روغن محل وق محل ب الدسرك الأكراس بي كيرك كدى تر كركيس يركيس وروس اورودم اعفارك دردكوتسكين دينے كے ليے مالش كري قبض كودور كے كے ليے دورہ ٢٥٠- مى لاميں ١٠- مى لار

استعالات: سرسامين منيد ہے. دماغ كوبخادات سيمحفوظ دكفناه اعضاركوطا قنت دنیاا وردرد کوتسکین دنیاہے گری سے پیدا ہونے والے درومرے بےمفیدے قبض کودورکرتاہے۔

كى لوتلول سى محفوظ ركھيں ۔

روعن الأكريس.

روغن كل آكم

زنجببل (سونطه) زنجببل (سونطه) ٠٠١ گل سورنجان تلخ ۱۰۰ حرام محل آکه تازه

۸۵۰ عملا ترکیب تیاری: دواؤں کونیم کوب کرکے ماركنيان بسرات كردنت عمركمين مبحكو

جوش دي بيال تك كياني دهاره مات اس کے بعد آگ سے آ تارکر کیڑے میں جیان لیں بھرتل كويتيلى بس الال كراك يرخوب الرم كري -اس كے بعد مقورًا مفورًا بإنى ملاكر بكائي جب بإنى جل كرمرت تىل رە جائے آگ سے نيچا تارلىي اور كھندا ہوتے۔ بركيرے بي جيان كراول ميں بحركر ركھيں۔ تركبيات عال: نيم رم ماس ركاد بردوي محمرك باندهين. استغالات: دجعمنامل كمفيا انفرس،

عرق النسا ، كراور ين اليول كي دردكو دوركرتا ہے۔ روغن لبوبسبعه

تلىغيدمقشر اكلو تخم خنخاش سفير اكلو محم كابو اکلو مغزبادامشرس ا کلو مغزيسة اکلو مغر تخ تراوز مغر جخ کدوشری ا کلو تركيب نتارى: ان سب دداؤن كوبائم المائن اورشین یاکولھوکے ذرابعان کاتبل نکالیں. تركيب عل : سرياسة أسة مالش كرك نركبيب ننيارى: مالكتگنى اور كھلى كوملا كركو لھو

منرب كري - ناك كے زمم كے ليے ناك مي طيكائين. استعالات: رماغ كي خشكي كود وركرتاا وراس كوتوت دينام - نيندلاتا ب سيخوا بي بب

مفيدى- ناك ك زخم كوا حجاكزنا بـ

روغن لونگ

تركيب نيارى: يەردىن كونگوں سے بدرىيە على خيدما مل كياجا تاب تازه تيل بيرنگ يا زردی ماکل ہوتا ہے، لیکن مدّن تک رکھا رہنے سے محوراسرخی مألل موجاتا ہے۔اس کامزہ اوراد لوئگ

میں ہوتی ہے۔ مقدار خوراک وزرکہ استعال: روغن لونگ كودا خلى طور يرمعدے كى تقويت اوراخراج رياح كے ليے الم عصر تطرے تك وق باديان يا عرق الانجي ٧٠- على لراب ملاكربيني رخارجي طور ير دردى مگريانشكري.

استعالات: مقوى معده بـ رباح كوفارج كرتا ہے۔ دردوں كوتسكين ديتا ہے۔

روغن مالكنگني

س کلو

ےروق گرم کے باندھیں۔ استعالات: فالجولفوه، وجعمفاص نفرى عن النساء اوردردكرسياس كى مائش مغيد -.

نركبياب نعال: نيم مماش ري اورادير

كے ذرائع تيل نكاليں -

روغن ماہی

تركبب نيارى: يرتل تازه كادمجيل كعكر كوبجاب كے ذرايد ركانے سے ماصل ہوتاہے۔ ای ہے یہ انگریزی بیٹ کا ڈلور آئی "کہلاتا ہے۔ اس تیل کوما صل کرنے کے لیے . ۱۸ درج حارت سے کم حارت کی مزورت ہوتی ہے۔ جس برتن میں اس مگر کو ریکا یا جا تا ہے ۔ اس میں ملکے دباؤ كى كياب كرارى جاتى ہے عموماً جگركے كيے ميں زیادہ درنہیں مگتی مگرکے کینے سے اس کے تل والے فلیات (سیلز) سے تیل نکلنے لگتا ہے۔اس کے لعد فورأى ٢٢ درجر حادث يراس كوجيان كرجري الك كرليتين يني تكالن سي بل عبر سراره رہے کی تقبلی کو کا مساکر الگ کردیا عزوری ہے۔ الجيى تنم كے عگرے عدہ طراقة يرانكالا موا يتل ملك يلي رنگ كابرتاب - اسس محملي مبيي على بوآنى ہے اور مزہ روغنى موتاہے۔اس كو موااور

استعالات: جرك محتى اورعمنلات مكمى محتى المرددر كرتاب اعماب كوطانت ديتاب.

روغنموم

لىخ:

موم دلی کیکرکاکوئلہ ۵. گام

ترکیب نیاری: رون موم قرع ابنین کے فرر ایک کوموم کارون کیے فرر ایک کوموم کارون کینید کرنے کے ایک کوموم کارون کینید کرنے کے لیے اتناظ اقرع ابنین لیا جائے کہ اس کے دیکھی میں بائج کو جا ول لیکا یا جا سکے یوم دلی اور کو کہ دیکھی میں ڈالیس اور اس کارون کنید کریں۔

عرت کے ماشد قرع ابنین کی لونی سے روغن کشید موجائے گابشیشی بیں محفوظ رکھیں . میں اید نز ال

نركبيب عال: مونيا، ذات الجنب ادر وجع مفاصل در مفيا، برائي مائش كري وجع مفاصل در مفيا، برائي كائش كري مائش كري معلم ويم مقام برردن كى بجربرى سالگايش و مدر توليح بي بين جار قطر بي بيا بنا شرودال كر

کھائیں۔ استعمالات: دردوں کوتسکین دیتاہے۔ غرینیا، ذات الجنب اور دجع مفاصل میں استعال

كياجا تاہے .آگ سے جل جانے كى مورت بين سكانے سے عبن كودوركر تاہے . در د تولنج

ردشى سے كاكر هندى مگريرد كمنا جاہيے-مفدارخوراك وتركبيات عال: ٧- مالغ س-١- طى لىرىك دوده- ٢٥- طى لىرى الكريني ياديدى يجيس كركعاناكعانے كابعدين اور فارجى طور پردوس سے تالوں کے مانند بدن پر مالش کریں۔ استعالات: روغن ما بى ايك بهترين غذائ دوائی ہے۔ یددوسرے روغنوں کے مقابلے میں بہت ملاسمتم ہوجا تاہے۔اس کے استعمال سےبدائیں قوت اورخرارت بيدا موتى با ورخون كى بيداكش بره جاتى ہے،جس مربين كاجم فريموتا ہےاور دن برام ما تا ہے۔ من سل میں نیز بجوں کے من دق الاطفال (سوكھا) ميں اس كے داخلي اور خارجي استعال سے بہت فائدہ پہنچیاہے۔

روغن مصطلًى

نسخه:
مسطًی ۵۵ گرام
تلون کاتیل ۵۰۰ ملط ترکبیب نیاری: مسطگی اورتلوں کے تیل کو ایک بنیلی میں ڈال کر بلکی آنج پرد کمیں میہاں تک کے

معسطگی تیل میں مل برجائے۔ بس روغن مصطلّی نیار ہے۔ بس روغن مصطلّی نیار ہے۔ بشینے کی اور کی میں معفوظ رکھیں۔ مرکب استعمال: نیم گرم مانش کریں۔

قرابادين بمدرد

www.iqba روغننجم میں اندرونی طور براستعال ار اے سے دردوسین

روغن نرکس

بياززكى ۱۰۰ گرام

تلول کانیل الملام على

تركيب نيارى: يازوس كرجيل رارك تراشين -اس كے بعد كوسكراس كايانى بخورى .

تلون کائیل آگ برخوب گرم کری ادراس میں یہ بانی

مقورًا معقورًا والكرايكائي، يهال تككرسبياني

جل جائے اور مرت تیل رہ جائے۔ اس تیل کو

الك ساتاركر ففن لأكري اور شيشي مي مجركر

محفوظ ركيس -

تركيب ادري

رون گرم کے یا ندھیں۔

استعالات: نالج دنتوه وجع مفاصل دكميا، وغيره لمغنى وركي امرا من سي معنيد -

نیم کی منولیاں حب مزدرت نركبيب ننيارى: ينمى موليان مزدرت

كے مطابق لے كرخشك كري اوران كامغز تكال

كركولهوس تنل الكاليس.

تركياسنعال: جوزن كرمارنے كے ليے بالوں کی جرامیں لگا بئی اورزخوں کواجیا کرنے

کے لیے ان پرتگائی۔

استعالات: سرى جودن كومارتاب ـ

كندے زخوں كواجياكرتا ہے۔

www.iqbalkalmati.blogspot.com مرکر دلیی

سركهانگورى

ترکیب نیاری: مزدن کے مطابق انگور لے کر ایک بڑے بیتیا میں ڈالیں اور ڈابی سے کیل کران کا تک بخرڈ کر چھان لیں اور یہ رس ایک مسلے میں ڈوال کراس کا ممنے بند کر کے خشک مگر پر ایک گراها کھود کراس میں مسلے کورکے بند کر کے خشک مگر پر ایک گراها کھود کراس میں مسلے کورکے سرکر نیار ہوجائے گا۔ اس کو چھان کر تو ہوں میں ہو کر مفوظ رکھیں۔

استعالات: سركه الكورى غذاكوم مرتام بختف دواد سيس شال كرك استعال كيام اتاب .

سرکهجامن

ترکسیب نیاری: جامنوں کو پینیایں کیل کران کا پانی پورکرایک منکے میں ہم کررکھ چوڑیں۔ دونین دن کے بعد بیبانی پیٹ جائے گا۔ اس میں سے غلیظ اجزار کو نکال دیں اور منکے کو سرکر انگوری میں بیان کیے جوئے طریقے سے مطابق زمین میں گاڑدیں۔ بین مہینے کے بعد چھان کر پرتادی میں ہم کرمحفوظ رکھیں۔

برتاوں بیں بجر کرمحفوظ رکھیں۔ استعمالات: معدہ، عبرا در بی کے امراض میں مفید ہے۔ مختلف دواؤں میں ملاکراستعمال کیا جا تاہے۔

نركبيب ننيارى: كخ كاتانه رس كر كيكيس بمر كرندكوره بالاطريق المين مي كالردي اورتين مهين كر بعدجهان كراز لمون مين بمركز كمين.

سرکددین تیارکرنے کا کیک دوسراطرلیزیہ ہے کہ ارکوگڑ کو ۱۰ ارٹر پانی میں نکائیں ۔ حب ۸۰ الٹر پانی رہ جائے تو مطلے میں ڈال کر مذکورہ بالاطرلیز برد کھ حیوٹریں ۔ بتن مہینے میں سرکہ ن جائے گا۔ اس کو حیان کر بوتلوں میں بھرکر رکھیں ۔ اند تباہ : سرکہ بلنے میں ان باتوں کا خاص طور برخیال

ا۔ جس جیز کا سرکہ بنایا جائے اس کے رس بیں سادہ پانی بالکل خطے ، ورخ سرکہ خراب بوجائے گا ۔ ۔ ۔ جس منظمین سرکہ بنایا جائے دہ سنعلہ مونا

ركعاجائے۔

جاہیے اینی سی پہلے سرکہ بنا یاجا چکا ہو۔
اگرالیا مشکل نے طرز غنی مشکل استعمال کریں۔
سو۔ جس جگہ مشکلے کو گاڑا جائے وہ جگہ خشک ہوئی
چاہیے ۔ مرطوب جگہ میں نہیں گاڑنا جاہیے ،
کین آگرز مین میں ایکا ٹاجا سے تومکان میں گرم

يهوا حمل مخمشلب سفوفات ساگل تخمسنجالو سفوفات ددسفوت كي جمع ب اورسفون ۵عگام 2.8% اس خشك دواكو كبية بن جوايك ياكى دواؤل كوكوط محل انار ٠٠ اگرام حیان کریابی جیان کربان ماتی ہے۔ . ١١ گلم محلىثرخ تركبيب تنيارى: تام دواؤن كوكوط كرهيلي عنه سفوت کے دوسرے نام چورن ادر کھنگی کھی بس، نیکن خاص طور پرچورن اس سفوت کو کہتے ہیں جو سے چیان کرسفون بنائی اور شینے کے مرتبان می مفوظ رکمیں۔ مقدارخوراک وزرکبیابنعال: ۵-گرام یہ معنم غذاك ليبنايا جا تلب ادراس كاجزداعظم عكيات ہوتے ہیں۔ جوسفوت دانتول كوصات كرنے كے ليے بنائے سفون مبحنم روده ١٥٠- مي لايا ياني كےسام جانے ہیں دوسنون (منجن) کہلاتے ہیں۔ جوآنکھوں میں کھائیں۔ کھٹی چزوں کے کھانے سے پرمزکری عربی لگانے کے لیے باریک کھرل کرکے تیار کیے جاتے ہیںان زياره ند كعائي -كوكىل (مرم) كيتين. استنعالات: جربان في اورجربان ندى وودي كے سفوت بہلامرک ہے، ورہناسسے پہلے یا تو ليمغيد بمن سرعت كودوركر ناادرذكا وي نبأتات كى پېتوں ، يجلوں وغيرہ كولبطور د وا وليے ي چباليا كودفع كرتاب. جاتا عقايان كارس فكالكرياياني مين بين حيان كربيا سفوف الأثلاح نسخد: جواکھار قديم مكارس سيسفون كاموهد ارسطوبيان ۸۰ گل سفوف أضل الشوس دالام. مكترب دمولي كعار ۸۰ گام تكرريا خك خربوزه ۸۰ گل قرابادين بمدرد مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

عكثان تركبيب تنيارى: ددادُن كوكوط كر حيلني عند ما كلي 4 گرام لزشادر معجيان كرسفوت تياري اورشكرسفيد كوالك بس الحجيلي ۵گام ست ابوائن عندے جیان کرای سفوت میں طامیں اور شینے کے ۵ فی لیر روغن باديان مرتبان مي محفوظ ركعين -نركبيب ننيارى: پيط نوشادر كوبار كيسيس مقدارخوراك وتركبيات عال: ۵-گرام يا کے بعدسب دواؤں کوطاکر کھول کریں اور جھیلی عنظ ہے سفوف دودھ کی تی ہے کھائیں۔ جیان کر شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ استعالات: سوزاك مي منيد ه - بيتاب مقدارخوراك وتركبيات حال: ٢٥٠ مليام خوب لاتا ہے اور پینیاب کی سوزش کودورکرتا ہے۔ ت. ٥ - مل گرام تک جوارش کونی . ا - گرام می ملاکه عاب سفوف برص الرحزورت موتودوتن كمونط نيكرم ياني يتس دريم بادى غذاؤى سىرىبركرى. الخرج كلى دكتومى استعالات: غذاكر معنم كرناا ور كفوك خوب لكاتا ۱۰۰ گرام ہے۔ قبض کور فع کرتا ہے، ریاح کی دجہ سے بیٹ میں درد ۱۰۰ گرام ہوتواس کوست ملددورکردناہے۔ تخميواط ۱۰۰ گرام سفوف اندرى جلاب جاكسو ۱۰۰ گرام تركيب تيارى: سبدواؤن كوكوط كر حيلى عند نسخه: الانچيخورد معجبان كرسغون بنائس الدشين كمرتبال مي محفوظ ۲۰ سرگام مقدارخوراك وتركيابيتعال: ٥ ـ گرام يه ريوندميني . ساگرام ۳ گزام مفوف رات كو١٢٥ - لى لطرياني مي مجكور كهير، ميحكو ذبيه سفير ساحرام. شورةفلمي صاف يانى تقاركريي اور كيوك كويس كرداغول ير به گرام تكايش - غذايس بسين روني كمى سے كھايش اگر جايس فكرمنيد تولم كانك وال سكة بس-٥٠ گرام

استعالات: برص رنجلجرى كے ليے منيد ب سفوف برك حناوالا

سفوف برق

براده صندل سرخ ۲۵ گلیم ۲۵ گام ۲۵ گرام بييل كلال براده مسندل سغيد 10 گلم ۵۲ گرام برگ حنا رنجبيل (مونظم) ۲۵ گرام سأكريان ۱۰۰ گرام شابتره ۲۵ گرام ۲۵ گرام كافور فلغلسياه (كاليمريس) ما گام ۱۰۰ حرام كخضيد تكسياه 10 مل ۱۰۰ گل مميله نوشادر ۵۲ گل مردارسگ ٣ گرام تركيب نياري: كافرراورمردارسك كيواب تركيب نيارى: يبلي يد دواؤل كوكوط كرهيني ف دواؤں کوکوٹ کرھیلی عندے سے جیان کرسفون نیارکریں مع الكرسفون بنائي واس كے بعدم بيك كوريا ل اس کے بعدم دارسٹ کوالگ باریک کھول کری بھواس كرك كول مي دال كريسيس اوردوا ول كالمفوف عفورا كوسفون مي طائي كافوركوكمول مي بيدي اورتفورا تقورًا مخورًا والمركول كرتے جائي ايال تك كرميك تمام مفوت مي الجي طرح بل جائے يشيف كم مرتبان مي مفوظ سفوون الت اوركول كرت جائي بيهان تك كتمام سفوت ایک جان موجائے۔ شیشے کے متبان میں محفوظ رکھیں۔ تركبيلينعال: صردت كيمطابق يسفون كركر محمن مل كيفنيون برلكايش.

مقدارخوراك وزكيات خال: ايدايكرام سغوب ميح وشام كمانا كعانے عالم الله ياجب بھى مرصت براستعال كري .

استعالات: يهفون غذاكوم فلم رتاا وركوك خوب مكاتا ہے۔ بیٹ كے ركى كودوركرتا اور بياح كوفارج كرتا 4-4-12/21/21/4-4

استعالات: مجنیوں کویپ سے مان کرکے

زخوں کو بھرتاہے۔ برساتی بینسیوں کے لیے جی مفیدہے۔

بيدائش كوكم كرتائه . سفوف محظى سفوف بباسه پیل کلاں ۵۱ گام س محلم جادتى اصل السوس (مليطي) ٨ علم جواكعار الانجي خورد ٥١ گلم دارعيني انيىون ۲۵ گرام رخبيل (سونظ) باديان ٨ گل مندرجباك باؤبراتك شورة قلمي ۲۵ گرام باؤكفنيه فلغلسياه (كالى مرحيي) ۱۵ گرام ليرسن بليل زرو مإكسو خكسياه ٥٠ گرام زبره سند تكثور ۱۰۰ گرام مك طعام دنمك سانجور زيرهاه ۱۰۰ گرام سوخ اخور دنی محک منعیاری ٥٠ گرام سبآكيريان مع گرام كالرخ تركبيب تنيارى: سبدداؤن كوكوت كرهميني غد مكوه فحشك معجبان كرسفوت تياركري وشين كموتبان مي محفوظ تكسانج عكسياه مفدارخوراك ونركيابيتعال: ٢-٢-٧٦ يسفوت كهاناكهاني كالعركهاني استنعالات: جرامعده اورآنون كيفعل كودرت بليلساه كرتاب - غذاكوم فيم كرتاا ور يجوك خوب لكا تاب - بلغم كى نركبيب تنارى: سوڈاخررنی كے سواتام دوائ

قرآبادين بمدرد

d to

15 10

۲۵ گلم

CV TO

ما گل

دا گام

٥٠ گام

٥٧ گلام

C1540

٥٤ كلي

750.

ه الار

۲۵ گلام

CLEYO

150.

۵۲گام

٥٦ گل

15 الما

15 مع كرام

www.iqbalkalm کوکوٹ کر تھیلی مندے میان کرسفوت تیارکریں -اس استعالات: آتشك، موزاك، خارش، داد ك بعد وداخوردنى والك جيان كردوا ولك كسفوت وغيره فسادخون كى بماريان اس كاستعال سے اليمى ميس اجمي طرح طادي اور شينے كے مرتبان ي محفوظ ركھيں. مفدارخوراك وتركيات عال: ٥٠٠٠ ليارم بوجاتی ہیں۔ ايگرام تك بيكوچاين. سفوف حابس استعالات: ييفون بحول كالزامراض منيدة بف نسخه: انیس شیری كودوركية ااورفوت باصمركو بمطاتات رباح كوفارج كرتاب ۲۵ گلم سفوف جوب گزوالا ۲۵ گام براده صندل شرخ نسخر: المدينها لابوا) ۲۵ گرام بلگری پوست انبر (درخت آم کی حیال) ۲۵ گلم ١٠ عرام ٥٤ گزام يوست جامن 4 217 بوست بهيره ۲۵ گام لوست دهاك . به گرام بيست بليازرد ۵۲ گام اليست كُوا ۲ گام چوب گزر جها دُی لکریاں פדעון يتفانى لوره ٥ گرام رادندطني ۲۵ گرام ديوت ۲۰ گل ۵۲ گل سيتان ٣ گام ننامتره سعدكوفى (ناگرمونفا) ۲۵ گرام ۲ گرام محل مثرخ ۲۵ گلام كانتيل ١٠ گرام بليرباه ۵۲ گلم كزمازج (مايش كلال) تركيب تيارى: بدواؤن كوكوط كرهيلي عند ٥١ گام محلحاما معجيان كرسفوف بنائي اور شينے كے مرتبان ميس محفوظ 10 گرام محل دهاوا

قرابادين بمدرد

۲۵ گلم

THE PARTY AND	www.iqbalkalma	ti.blogspot.co	m
حاكمام	تخمخرفهسياه	۲۵ گرام	مازوبز
10 اگل	تالكمانا	۵۲ گزام	مجليم
U.Sr.	جالباجكن	ما گرام	ريع الم
ry.	دال موتگ	معم الرم	فكرسنير
حاكم ا	ניעניי	ال كوكوط كر حببنى عند	تركيب تنيارى: تام دواه
اگرام	مرکیجوک		سے چھان کرسفوف بنایش اورشک
01810	عگ جراحت	فوت بن المنبئ ادرشين	عنه سے جھان کردواؤں کے
مالام	كَثِمازج (مايتى كلال)		محمرتبان ميس محفوظر كعيس -
والأو	مصطلی		مقدارخوراك وتركبيات
(Fr. (2	نخودبریاں (چنے بھتے ہو		سفوت مبح كوبانى سے كھائيں۔
	شكرسنيد		استعالات: كرْست عين
كوكوط كرهيلتي عند	تركيب تيارى: بدواؤر		کے بے قاعدگی کو دور کرتا ہے۔ م
	مع جيان كرسفون بنائي اورشكر	م - خول الراميمي اس	عورتوں کے مرض سلان میں مفید
ون مِي الميرادُ شِيع	جهلى عد عجبان كردواؤل كي		کے استعمال سے رک جاتا ہے۔
	مے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔	, 0	سفوف
ا: ٥-گراء	مقدارخوراك وتركبيلينغال	0	
	سفون مبح كوتازه بإنى سے كھائيں۔		لسخر:
فيرب ايم ايوارى	استعالات: كريجيس	٥١ گلم	بسلوچن
الرحم كوردكتاب	ک بے قاعدگی کودورکرتاہے۔ سلان	١٠ گرام	بيطاني لوده
	سفوف دم		لوست بينيرغ سوخنة
	,	الما أو الما	داندكا جبلكا ملايا
	سخن الله	۵۱ گرام	يوست كمرنى
44	کمیکوار	٥١ گرام	محم حجولاتي شرح
KY	www.iqbalkalmati.blogspot.	بنز کے لئے آرج ہی وزٹ کریں : com	فرابادین بمدرد
	quantamatnoiogopoti		* · ·

استعمالات: سوزاك بي منيه. بينياب لانا

اورميپكوبندكرتاه.

سفوف سورنجان

ري كال ليرست بليل زرو

۲۰ گل سقمونيا

ر ا گرام

-- اگلم سورنجان شيرس

محل مثرخ ٠٤٧٠

ريگار مغزبادام شيري

فتكريغيد . ۲۳۹ گرام

٥٥ زعفراك

تركبيب تيارى: خشك دواؤن كوكوط كر حيلى

عن سے حیان کرسفون بنائیں مغزبادام کوالگ

باریک کوشی ۔اس کے بعد تفور اعفور اسفون ملاتے اور

كوشية جائيس ببال تك كمغزبادام تمام سغوت بي الحي

طرح مل جائے ۔ اب شکرسفید کوباریک بسی کھیلی عدم

سيحيمان كرسفوي ملامي اورآخرس زعفران كوخشك

كول كري -جب الي طرح باريك بوجك تام سفوت

میں ملادی اور شیشے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔

مفدارخوراك وتركيبات عال : ٥-گام

يرمغون ميع يارات كوبانى سے كھائيں۔

۳۰۰ گل

م گرام ۲۰۰۰ گرام ييل كلال

تک کھاری

تركيب تيارى: كيكواركوكرك كراع كركان

اجوائن دليي

یں دوسری دوائی باریک پیس جیان کرطائی اورایک

الثرى يالين كے فرت ميں ڈال كراكائي، يہاں ك كرب

دوائي على جائي _اس كے لعديس كرشينے كے مرتبان

مى مفوظ ركھيں۔ مغدار خوراك وتركبيات عال: ايك ايك مانظ

يسفوت كرم يانى سے كھائي العوق سيستا ن ايكرام

يس الماكرهايش-

استعمالات: دمهادربغی کھانی میں منیدہ۔

سفوف سرخ

نسخه: پیکوی بریان ۱۰۰ گرام

۱۰۰ گل

تركيب تيارى: دولؤن دواؤن كوكوط كرهيلن

عد سے حیان کرسفون نیارکریں اور شینے کے مرتبان

يس محفوظ ركميس ـ

مقدارخوراك وتركيباستعال: ٧-١٠١٨

سفوت میانک کراورے .٣- بی لاشربت بزدری يانى بىل الرييس.

بنساوحن استعمالات : درجع مفاصل رهميا، كے ليے بنايت به حوام ر کوام تخفخرفهبياه مفيدے يقض كودوركرتاہے۔ ۲۰ عرام تخمختخاش - سفوف سوزاک ۲۰ گرام تخمشابتره ري گرام تخمكاى ر کرام ٥٠ گرام الانجي فورد مخم كابو سم حرام ٥٠ گرام ربوتدعني ٧٠ گام عدسلمقشر ۵۰ گرام ستكجراحت ٠٤٠ كرام (مسورسالم چپلکا تاری بوئی) ٥٠ گرام شورة قلمي . > گرام کشنیزخشک (دهنیا) ٥٠ گرام كبارجيني ٠٤ گرام محل مثرخ ٥٠ گرام كمقسنيد ري در تركيب تنارى: تام دوادّن كوكوك كرهيلي غا مغرجم خيارين تركبيب نيارى: خشك دوادُن كوكوط كريجلن معجيان كرسفون بنائي اور شيشے كے مرتبان مي محفوظ عد معجمان كرمفوف بنائي مغرجم خبارين والك رکمیں۔ مغدارخوراک وترکیاستعال: ۵-گرامی باركيبس رحيلى عنلا سحيان كراس مفوفي الحيى طرح طادي اور شينے كے مرتبان بيس محفوظ ركھيں -سفوت دوده ۲۵۰ می الرسے کھائیں۔ مقدارخوراك وتركيات عال: ٥-گام يه استعالات: سوزاكس منيدى ـ سفوون میح کویانی ۱۲۵ - می لیے کھائیں ۔ گرم چیزوں سفوف شاہنرہ مثلاً كوشت، كرا درلال م ع سيرمزري -استعمالات: خون كى مدّت اورجوش كوتسكين آ ماختک رفضلی کالابوا) دیتا ہے۔ فسادخون کی اصلاح کرتاہے۔ ۲۰ حرام براده مندل سرخ M. بم گرام براده صندل سفيد KM قرابادين بمدرد مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

	www.iqbalkalmat	i.blogspot.co	m
٥٤ گلم	بترج (تيزيات)	قلمي	سفوفشور
מזען	پيليکلاں	0.	
ما گرام.	نج قلمی		لنخم:
والمحراح	فس	ره کلیم	جواکھار
רשלים	دامة الائجي خور د	ه گرام:	تيەسنىد
٥١٤٢٥	دارطيني	٥٠ وال	شورة فلمي
٢٥ گرام	رىخبىلى دسونى ا	۵۰ گام	كبابعيني
risto	زيرهسنيد	٥٠ گرام	ر گرد
والمراح	زيرمساه	ن كوكوط كر تحفيلي عند	تركيب تنياري: سددواد
والمراح	قرنفل دلونگ)	یشے کے مرتبان میں	مع حیان کرسفون نیارکری اور ش
والحل	كافررميميني		محفوظ ركعين -
C1840	ککول برج	نعال:۵ ـ گرام	مقدارخوراك ونركبيات
دي دي	مغركنول گط		يسفوت ميح كودوده كى تى سے كم
rusto	ناگیسر		استعالات: سوزاك ادري
والمراح	نيتربالا		معنيرے ميناب خرب لاتاہے۔
cs.	شكرسفيد		سفيده وا
	تركيب نيارى: سبددادى كوك	2	سفون شير
الگ بیس ک	سحيان كرسنون تياركري فكرسفيدك		سخر:
	حيلى عندمين حيان كرددا دُل كسفو	دالاح	ارادون دیگر)
0,10,-	الرشيش كم تنان مي معوظ ركمين -	ما وال	اگرمندی
مالام م	مقدارخوراك وتركيبابنعال	۲۵ کام	بالجيمر
	ير خود مبح وشام كمانا كمانے ك بعد	مع گرام	ياده مندل سفيد
	استعالات: معصمعده ي	الراح الراح	بنسلوحين
ולכלישוננ	, unusu imbalkalmati blamanat a	2 (1.0.02 40) (146

۲۰۰ گرام بسلوين ٥٠ مل تخرخماض ٥٠ گرام تخفرفه تخفخاش ٥٠ گرام ۵۰ گرام مخ کابو ۵۰ گلام زرشک ٥٠ كام شاق ١٠ گل كافور ۱۰۰ گل الابرخ ٥٠ گرام مونقشر تركبيب نيارى: سب يهامان اوررشك كومفوراسا كيون ليس - اس كے بعدب دواؤں كے سائة كوط كرهيلن عنلا سعيان ليس-اب كافركوكول مين والبين اوردوا وَل كايسفون عفورًا تغورًا الماكر كمول كرس وجب الجي طرح ل جائے سار معون ميں طا دی اور شینے کے متبان میں محفوظ رکھیں۔ مقدارخوراك وتركبيات عال ٥٠٥ عرام يه خود مبح وشام وق گا زنبال ۱۲۵ - می ام مشرب انار٢٥- لى لۈكےساكة كھائي -استعالات: يسفون عكري كرى كوتسكين ديتا ہے۔صفرادی دستوں کوروکتاہے خسرہ اور حیک میں نيرجش فون كے بخار (سواؤخس) ميں فائدہ بختاہے.

والے دستوں کوردکتا ہے معدے اور آنتوں کوطاقت دیتااور کبوک لگاتا ہے۔ منفی بخاروں میں مغیدہے۔ سفوفصندل نسخر: الانچيخورد ٥٠ گام مالام. براده صندل سفير ه گرام بنسلوحين

۲۵ گرام ت بروزه م گام كبابعيني م گرام كتفسفيد م كرام نخود بریاں (چنجفے بوئے) تركسي تنياري: سبدداؤل كوكوط كرهيلي عنه سے جھان کرسفوف ننار کریں اور شیشے مرتبان میں محفوظ ركعبي -مفدارخوراك وتركبيات عال : ٥- الماي سفون مبح کو دودھ کی ستی سے کھائیں. استعمالات: خاورياني سنيد،

سفوفطباثي

بينياب كى مبن كودوركرتا ورمينياب كى نالى كے زخم كو موالے.

محمر كال اورخم كنوج سالم ي سفوت بي الماكر كميس -سفوحطال مقدارخوراك وتركب استعال: ٥-گام يا سفون ملی سے جرب کرے تھانگیں اوریے رایش خطمی ۱۰۰ گرام ۵-گرام کالعاب پان میں نکال کریئیں۔ ۵۰ گرام سباگبریاں استعالات: يبغون صفرادى اورخوني دستون كو تركبيب ننيارى: دونون دواؤن كويسي رهيلى عند روک دتیاہے۔ مع ان كرسفوت نياري اور شينے كے مرتبان مي محفوظ كھيں. سفوف فيضته مقدارخوراك وتركيب عال: آيكرم وريده والمائك يسفون مبح كوبانى سے كھائيں ـ استعمالات: تی کے درم ادر منی کودورکرتا ہے۔ ۵۰ گرام ٥٠ گرام سفوف طين 67/70 ٥٠ گرام ست گلو ٥٠ گرام مدين صادق ٥٠ گرام البيغولمسلم ٥٠ گرام يثبه ٥٠ گرام ورق نفرہ (جاندی کے درق) ۱۸۰ گلم تخم ریحان تخمكنوج ٥٠ گرام ٠٠٠ عى لير عنبيمشك بنسلوحي وتكيرره ٥٠ گرام ٠٠٠٠ على للر ١٠ أرام تخفظ ضربيان ٥٠ گرام عنر ه گرام ٥٠ گلم حل ارمنی تركبيب تنيارى: يهلى بانخ دواؤن كوالك الك نشاسة گندم باریک بیس کرکھول کریں۔اس کے بعد آدھاع ت بیرمشک ٥٠ گرام تركبيب تنيارى: آخرى پانخ دواؤل كوكوك كرهيلي ادرع ق كيوره مقورًا مقورًا والكرم يكول كري بيهال تك كون خشك بومائے-اس كے بعد جانرى كے در توں عندمس حیان کرسفوت تیارکریں راس کے بعداسیغول

١٠ كل كوالك باني أدمير في بير خلك الاعراق ليوره بي للسياه ١١٠ مح کھاری كول كرك جوابرات ك سائة الأركول كي - آخري ١٠ گام عک منیاری عيروهي يجعلاكم لائتي اوراكا تاركول كرتي بيال تركيب نيارى: سب يهطرراده فولادخام كو مك كرختك بوجائين،لكن الرب دوائي بارك كول کول رہے ایس کے کرخوب باریک ہوجائے۔ اس کے بوجائي اوراهي طرح خشك دبول توطشترى يرييباكر بعددوسرى دواؤل كوكوط كرجيلن عدم سعيال كر ختلكي دخنك بوني بردوباره كولكري اصباريك اس مين فولادكا براده كول كيا بوااتي طرح طائي - شيشة كير بي جبان كثيثى بي محفوظ ركسي . مقدارخوراك وتركيب عال : ١٢٥- الام كے مرتبان مي محفوظ ركھيں۔ مقدارخوراك وتركياستعال: يهفون يبغون مفرح ياقرتى معتدل بإدوار المسك معتدل سا۔ گرام مبع کے وقت یانی سے کھائیں۔ جوابروالی ۵ - گرام می طاکرمبرے کے وقت کھائیں۔ استعالات: يواسرى خون كويدكرتا كم معده استعالات: دلكوقوت اورفرصت بخشتام، دل ك دوركن اوركيرابط كودوركرتاب. اور حكركوطاقت ديباسے۔

سفوف قِنب

سفوف فولادي

9 گرام آملختك ۲۰ گام ۱۸ گرام ٩- وكام كتدهك براده قولادقام ry m 15 F. 150 بادیان ۲۰ ممام UF r. ييلكلال ليستبهره ۲۰ گلم M. 267 رخيبل (مونط) ليست بليلندو ٢٠ الرام مخم كائ on (1) زيره سغيد هم گرام سأكربيان ۲۰ کل ستگلو ۲۰ گام ١٠ كام فكسابخ نلفلساه (مرج ساه)

,	www.iqbalkalmat	i.blogspot.	c o m
۲۵ گلم	تالملعانا	(1) 1	منك سانجر
۲۵ کرام	ست گلو	سر گرام	عكسياه
وال ال	سلاجيت	م گرام	ع کماری
۲۰۰ گام	فكرسفيد	س گرام	محک منہیاری
רט ענץ	کشن تلعی	rus mo	درق الخيال ديمنگ
	ترکیب تنیاری: یهی		ہنگ
	حيلني عند سيجيان كرسفوت		تركيب تتيارى: پارداورگند
	بن المحمدة تلعى المحمى طرح ملائي -		كرتي بيهان تك كرسياه رتك كاسغو
بالارتية عربان	عند میں جیان کرتمام سفون میں		کے بعد دوسری تمام دواؤں کوکوٹ کرھ
	مين محفوظ ركعين -		• كرسفوت تياركري -اب پاره اورگنده
نعال: ۵ گرام ب	مقدارخوراك وتركبيات	/ /	عين دواؤل كايسفون كفورًا ساملاكري
- مى لىريانى مىل كاكرىس.	سفوت کھاکرٹربت بزدری ۳۵۰-	عيم معفوظ ركعيس.	كوتمام سغوت بس طاكر شين كم تنباد
	استعالات: خادريا-	والمراس: د	مقدارخوراك وتركبياب تعال
	سوناك كى دجه عربان كى شكا		يسفون مبع دشام يانى سے كھائيں۔
	استعال ، دور مرجاتی ہے۔	ہے۔معدے کوقوت	استعالات: دستون وروكتا
			ديا ہے۔ معرك لكاتا ہے۔ رياح كون
سنبزي	سفون		
,	ننخ	3	سفوف كشر قل
			ناخ:
ها گرام	الانجي خورد		
ru r.	المرخشك	ما گرام	اصل السوس دمليطي)
والآلاء	بادیان	rus to	الانجي خورد
١١١ كرام	بنسلوجن	٥١ ١٤٦	بنسلوحين
ry 4.	سوڙاخورد ني	دی دی	يكعان بيد

	www.iqbalkal	mati.blogspot.com
10 گلم	ليديزختك	مشنیز فشک ۱۲۰ کلم
r18 to	پرست چوابیری	بر فکرسنید ۲۰۰۰
٥٤ ١١٥	لپرست کچنال	نركبيب تنيارى: سوڈاخرردنی کے علادہ سب
ما گام	لوست مولسرى	دداؤل كوكوث كرمهاني عدم مع جهان كرسفوت تياركي.
10/10	ד נתטונו	اس كے بعد بودا خوردنی كوجهان كرملائي اور شكرسفيدكو
۵۱ گرام	تودرىسغيد	باركبيس كرهيلى عندس حيان كرسفون مي شال كر
۵۱ گرام	בנגטית ש	کے شیشے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔
1810	تعليمصرى	مقدارخوراك وتركياب تعال : ١٠ ١٨ عرام
۲۵ کام	عکیما ہولی	يسفون كما ناكمانے كے لعد كمائي .
cle to	منكهاره خشك	استعالات: بعض آدمیں میں کھانا کھانے
والحام	شقاقل معرى	کے بعد جو تیخ ہوتی ہے وہ اس سفوت کے استعمال
15 r.	كتراسفيد	ہے ڈک جاتی ہے۔
ry r.	كزمازج	سفوف کلال
1510	محل ارخی	
CVF 4.	محل اتار	سخ:
۲۰ واح	و کورخورد	الانجي خورد ٢٥٥ گرام
15 r.	Fis	اندرجوشري ١٥ گرام
۵۱ گرام ۱۱	مايشزاءابي	بالجيم 10 رام
۱۵ گل	معسطگی ردی	براده مندل سنید ۲۰ گرام
(VF +.	ري مورس	بنسلوجين ٢٠ گرام
ry r.	نشاسترگندم	بمنسرخ معالم
ريالان.	فكرسنيد	بهن سنید ۲۵ گرام
۲۰ الام	كشترقلعي	بيطان لوده ها گرام
		לוובים המנונ
14.	www.iqbalkalmati.blogs	مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں: pot.com

تركبيب تنيارى: آخرى بن دداؤل كيسواتام تركبيب نياري: سبددادُن كوكوط كرهطييء دوادُل كوكوث كرهيلى عن معجمان كرسفوت بنايس. معیان کرسفون تیارکری اور شینے کے مرتبان بر مفوظ رکھیں۔ مقدار خوراک وترکب استعمال: ۵ یکام یے اب شكرمفيركوبي رحيلي عند سے حيان كراس مغوت مين شامل كري -سائمة بى كشة قلعى اوركبر بالمي تمعى بيابهاتام سغون س الحجى طرح طاكر شيشے كے مرتبان سفوف مبح كويانى سے كھائيں . ميس محفوظ ركعين . استعالات: بعض ستورات كومالت المي خود مقدارخوراك وتركبياستعال: ٥-گام آئے لگتاہے، پر خوت اس خون کورد کے کے لیے استعا سغون مبح كودوده ١٥٠ عى لاس كمايس كمين كياجا تا-چزوں سے پرمزری. سفوف لوانكا استعمالات : جيان ادريقت دسرعت كي شكاير كودوركرتام - قوت باهكوبرها تام - كرده ومثانه كوطاقت ديباہے۔ اسادون دیگر ۲۰ گرام ۲۰ گرام اصل الشوس د المثى سفوف لوده ۲۰ گرام الانخىخىد ۲۰ گل املُ التوں (ملیمی) ٥٠ گام 18 r. بالجير آلمختك ٥٠ گرام ۲۰ گل براوه مندل سغيد ٥٠ گرام ۲۰ گان بنسلوي براده مندل سنير ٢٤٠٠ ۲۵ گرام بنساوي بياكال CUPY. ۵ گرام بيتفانى لودهر تالمكعانا ۵۰ گرام ۲۰ گال ٥٠ گرام

كربائة عى سائيده (كول كيابوا) 10 كرام

1/0.

كل نيلوفر

وارصني ۲۰ کرام سفوف محافظ جنين زنجبيل (سونظ) ۲۰ گام ۲۰ گرام زيهمنيد زرهسياه ۲۰ گام rura قرنفل (لونگ) ۲ گرام براده دندان فیل رم محی دانت کابراده ۲۵ گرام كافر ۲۰ گرام CIFTO براده صندل سفيد كتكول مرج ۲۰ گرام بسراتمهائيده دا گرام ناگيسر (1) r. بسلوحين دم گرام ظكرسنير ١٩٠ گرام دم گام ع انجاد ترکیب نیاری: کافرریے ساب دواؤں کو تخم خرفهسياه ۵۲ گرام كوٹ كرچھيلى عند سے جيان كرسفون تيادكريں۔ اب درد نج عقرني ٥٦ گرام كا فوريس مخورًا مخورًا سفوت وال كركوش بهال يك كروه كشنيرختك دوسنيا 1510 الجي طرح سفوت بيس مل جائے۔اس كے بعدتمام سفوت حلامى ما گرام میں طادی اور شکرسفیر کوبیس کر حمیلی عدد سے حمیان کر مصعلى دی کور سفوت میں طابیں - شبینے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔ فكرسفير ٠٠٠ كام مقدارخوراك وتركيبات عال: هرام كشة فرمرد ٥٦ گلم سغوت مبح کو پانی سے کھائیں۔ تركيب نيارى: بندا تراور معظى كے سواتمام استعمالات: معدد ادرآ نون كوطاقت ديله دواؤل كوكوث وتحيلني عندي عجيان كرسفوت تباركري صنعت معده كى وجسة فرالے دستوں كوردكتا ہے. اب اس بين بسُداح رسائيرد اورُصطلى على بالات كول قوت إ عنم كورط ها تا ب بنون كوزبارد كرتا وربدن كو كرك باريك كى مونى المائي - انوس الكومندكويس كر قوت دیتا ہے۔ محیلی عند تجیان کرادرکشندخرمبره بی شامل کرس اور شيق كم متان مي محفوظ ركس. مقدارخوراك وزكيابيتعال: ٥-گام به

سفوو مشهل

ليست بليلزدد

تربيسغيرالوت)

CL 14. حب النيل دكالادان

4.

١١٠ گام

سناكى ١١ گل

كتراسنيد 10 كل

عك سانجو 10 كا

روغن بادام شيرس ١٢٠ لى لا

تركيب تيارى: بدوادن كوكوك كرهيلى

عدے سے جیان کرسفون تیارکریں ۔ اس کے بعدروفن

بادام سے جیب کرکے شینے یاجینی کے مرتبان کی مخوظ کوس

مفدارخوراك وتركيب عالى: ٥ - الم عداكرا

تك يسفون مبح كونم كم بانى سے كھائيں۔

استعالات: ييفون سودار، صفرارا ولمغم كوستول

كراسة نكالتا ب- بلغى امراضين اس كااستعال

خاص طور بيفيد ہے۔

سفوف مصفى خاص

سفون ميح كودوده ٢٥٠ - لى الريايانى سے كھائيں. استعالات: مالتعلين استعال كرفي حل كواسقاط معفوظ ركمتا ہے۔

سفوف مزيدشير

تودرى زرد ده گل

۵. گام تودرى شرخ

تودرى سنيد ۵۰ گل

cl ro رنجبيل سونطه)

فكرسنيد ١٥٠ گرام

تركيب تنيارى: دواؤل كوكوك كرهيلى عن سے

جیان کرسفون نیارکری شیکرسفیدکدی رحمینی عدے

حيان كرسفون مي طائي ادر شينے كے مرتبان مي مفوظ

مقدارخوراك وتركبيليتعال: ٥-كام يه

سغوت سيح كودوده ١٥٠- في للرس كمايس.

استعمالات: جن بية والمستورات كي حياتون

میں دودھ کم بیا ہوتا ہواس سفوت کے استعمال سے

نیاده بیابونے نگتا ہے۔

150 ٥٠ كرام ليست بهطره مصطلی ردمی ۵ ملی لغر ٥٠ گرام يوست درخت نم تركب ننارى: تخ جرجر دنخ رته تزك ادر ۵۰ گرام لوست بليلزرد مصطكى كيسواتام دواؤل كوكوط كرجعيلنى عنه عجيان ۵۰ گام طرلمد کی كرسفوت تنادكري واس كمعلاس سفون بي تخ جرجر ٥٠ گام سالم ہی اورمسطگی کو ملکے ہاتھ سے کھول کرکے المائیں یکچ كلوخشك ٥٠ گرام ۵. گرام روعن الل سے حرب کرکے شینے یا چینی کے مرتبان میں تركب تنيارى : ب دوا دُن كوكو ك رحيلنى عنه مقدارخوراك وتركبيات عال: ٥- الم سے جیان کرسفوت نیارکری اور شنید کے مزنبان می محفوظ ركمين. مفدارخوراك وتركبيات عال: ٥-گام، يسفون كيهانك كراوري رليترخطي ٢- كرام كالعاب ياني ١٢٥ - لى لاميس تكال كرشريت بنفشه ٢٥ - لى لا سفوت رات كوياني ١٢٥- ملى لطريس كمول كررك هيوري الكرسين مرف يان بمي بي سكة بين-استعالات: پانے دستوں بیجش ادرم درکودور اورميح كوصات بإن نتفاركرسكي -استعمالات: يهنون نسادخون كينام بماريون كرتام ربوامرس عىمفيد --مثلًا بتدائے منام کھیلی، دار دغیرہ سی مفیدہے۔ سفوف مُلِيِّن سفوف مُقلِباتا ٠١١٠٠ پوست بلیادرو ٥٠ گام ٠٠١ گرام زنجبيل (سونط) ٠٠ گرام ٥ گرام ۵۲۱ گام ٥٠ گرام الميله سياه بريال

تفدارخوراك وتركبيات عال: ٥-كوم يه لعنى اوركم چزوں سے برمبركري -استنعمالات: يسفون جريان، رقبين عاوركترت مغود مبح كونيم وم يان سے كھائي -احتلام کی شکایتوں کودور کرزاہے۔ متعمالات: تبض ودوركرك ييك كالفادردد كورفع كرتائي-سفوف مويا سفوف مولق ۱۰۰ گلم بادیان ۱۰۰ گل بوسي يخاش تالمكحانا ۱۰۰ گلام -را گل ۸۰ گرام تعلبمصرى بدياه ۱۰۰ گل ده اگل سكمهاره خشك تركبيب نيارى : باديان ، پوست ختاش ادر لميل كوندكير ١٥٠ گرام سیاہ کو گھی میں معونی - اس کے بعد کوط کر حمیلی عدم ۵عگام مازوبيز سے جیان کرسفوت تیارکریں۔ اگر کھی باتی موتوای سفوت مصطگىروثى ۵ کرام يں اچی طرح ملاكر شيشے كے مرتبان ميں محفوظ ركھيں۔ ۱۰۰ گرام نشارة گندم مقدارخوراك وتركيباستعال: ٥-گام يه الال شكرسغيد سغون مبح ريانى سے كھائيں - غذائيں ملى شلاكھيرى تركيب ننيارى: مصطلى كے سواتام دواؤں سأكودانه اوردار كهائش-كوبارك كوط كرتهلني عن بعجهان كرسفون تنادكري. استعالات: معدے اور آنوں کی کروری ہے معطاً ولل بالخداء كول سيب رحيان عدد عرفيان تفوالے دستوں کوردکتاہے۔ کرای سفوف میں طامئیں ۔ اس کے بعد شکر سنید کوہیں کر محيلني عند بس جيان كرنام سفوت ميس ملادس ا ورشيخ کے متان میں محفوظ رکھیں۔ سفون مبح كوروره ٠٥٠ - في الله يان كے سائف كهائيل مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com IND

مفدار حوراك وتركبيات عال: ١٩٥٠ مينون ا كلم باديان كها تاكهانے كے بعد كھائي - قابض بادى، دريم يركساب - اگرام دارصني CUTO غنادُل سے پر برزری ۔ استعالات: یسنون مُقوِی معدہ ہے ریجوک زيرهاه ١٠٠٠ الاح مك مغول دلاكورموني بوئى ٥٠ كرام لكاتااورغذاكومعنم كرتاب-والخن رئين سفوف عكسليماني تركيب نيارى: تام دواؤل كوكوط كرهيلي عند سے جیان کرسفوت نیارکری اور تینے کے مرتبان بی محفوظ کھیں۔ مقدارخوراك وتركبيات عال: ٥-٥-گرام اذخركي ما كل يسفوت مبع دشام عرق زيره ٧٠ - مى لمريايانى كيساعة C18 4. اصل السوس (ملبثي) کھائیں کھی، دورھ اورمیطی چزوں سے برم زرس نہ افيتموك ١١٠ كلم استعالات: مثابے کودورکرتاہے کے داؤں ٧٠ عل انسول تك استعال كرنے سے آستر آسنة وزن كم موجا تا اوريدن -11/11-بالجيوط ميح مالت پرآجاتا ہے۔ ٠١٤٤٠ تخم الخلال سفوف لغناع مخ كرض ٠٥٠ کام نسخر: پرریزخشک ٢٤٧٠ حب قرطم وتحمكل clfro. CV 4. دارصني الق الم ١١٥ گام - 184. زنجبيل (سونطی فلفل سياه (مريج سياه) ٥٠ گلم ١١٠ گلام زيرهياه نكسانج ١٢٥ گرام تلفلسياه (مريجسياه) ٥٢٥ گام تركيب نتيارى: جارون دداؤن كوكوك كرهيلى 4 کلو- ۱۵ گرام فكسانج ا. کلو ۵۰ کارم عدد سے جیان کرسفوت تیار کریں اور شیٹے کے مرتبان اذشادر مين محفوظ ركفس-ااگل ہنگ قرابادين بمدرد 144 مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

مفدارخوراک و ترکیباستعال: ۳-گلم یه سنون بعد فندادون و تت یا برقت مزدرت کهایش منون بعد فالدن و تعمایش و منون بعد مایش و منون بازند منون که معدے کو استعالات : صفرادی مزاجوں کے معدے کو توت دیتا ہے و فندا کو منم کرتا اور کھوک لگا تا ہے مِتلی اور نے کور دکتا ہے ۔

سكنجين

سکنگین "سکنگین" کامخفت ہے۔ انگین تہد

کانام ہے۔ اس اعتباد سے کنجین اس شربت کو کہتے

ہیں جوہر کہ اور تہد کو لیک رتیار کیا جا تا ہے، لیکن آج کل

شہد کے بجائے شکر سغید سے کنجیین تیار کی جا تی

ادرائی کجینین کو «سکنجیین ساده "کہتے ہیں۔

اگریم کہ کے سامخ کوئی دوسری دوا فاکر سکجینین بنائی جاتی ہے

بنائی جاتی ہے تو سکجین ای سے منسوب کردی جاتی

بنائی جاتی ہے تو سکجین ای سے منسوب کردی جاتی

حے، مثلاً سکجین بردری ، سکجین کیوں ، سکجین نعناع

حے، مثلاً سکجین بردری ، سکجین کیوں ، سکجین نعناع

وغرہ م

سكنجبين بزدرى

لسخر:

بادیان ۵۵گرام بالچیر ۲۲۵گرام ترکیب تنباری: میگ کوزے یاکائی بیں ڈال کرآگ پر بھونیں۔ اس کے بعدباریک کھول کریں۔ دوری تام دواؤں کو کوئی کران کے ساتھ مینگ باریک کی موائل بئی اور جھیلی عند سے جھان کر شینے کے مرتبان میں محفوظ رکھیں۔
مقدار خور اک و ترکیبات عال : ایک گرام مقدار خور اک و ترکیبات عال : ایک گرام

مفدارخوراک ونرکیداستعمال: ایکگرام سه ۱۰ گرام تک برسفون مفور یان کے ساتھ کھائیں بادی ورست استعمال کریں۔ قابض بادی ورسم فندائن سے بربیز کریں۔

استعمالات: معدے کو توت دیتا ہے۔ غذاکو معنم کرتاا ور بھوک خوب لگا تا ہے۔ بیٹ کے ری درد کردور کرتا ہے۔ ریاح کو خارج کرتا ہے۔

سفوف نكث يخ الرئيس

لسخه:

فرايادين بمدرد

المحمر كاستى سكنجبين ساده 0220 ۵2گام مرکددی عام عيار عكرسفيد N De مرکددلی ١١ گرام ست ليمول نطرون بجادى 154 شكرسفيد تركبيب تيارى: دوائك كونيم كوب كرك م لاماني ياني مين دات كو مجكور كهيس مبيح كوجوش دير -جب ياني أدها ۲۱گام ست ليول رہ جائے ، کیڑے میں جیان لیں۔ اس کے بعد چھلائی تركسي نتيارى: پېدىركدكوردنى ياجاذب كاغز ردني بجياكريتيكين جيان بس ابس ياني بن تكرسنير کے زرلعہ بنیلے میں جیان لیں۔ اس کے بعداس سرکمی اورست ليمون الكركيايين اورجوميل ادبراسة اسكو بإنى شكرسفيدا ورست اليول الكرمتيليس يكائي -اورج كعن گيرے صاف كريں - الزميں سركه كوردني ميں جيان ميل آئاس كوكف گيرے مان كردي -جب كي كرشابل كري اورجب قوام ہوتے كے قريب ينج جائے بكة شربت جيسا قدام بوجائے الكسے نيے اتارليس تونطون بجاوى مفور يانيس مل كرك طائس قرام ا درباریک کیڑے میں جھال کر شنٹر ابونے پر اوتلوں میں درست بوجانے ياك سينج انارليس ادركيرے ميں بحر محفوظ ركعين -عيان كرهنال وني إلتلول بس كرمحفوظ ركعيس مقدارخوراك وتركبيابيتعال: ٢٥- لىلا مقدارخوراك وتركيبات عال: ٢٥- مالر يركنجبين عن گا وُزبال ١٢٥- مى لمرياسا ده پانى ميں ے - ۵ - مى لىرىكى يىكنجىين عرف باديان ١٢٥ - مى لىر ملاكرييس. يايانى مى ملاكرىيى -استنعالات: صفرادى بخاردل مين منيد بـ استعمالات: مكرادرتى عضراب مادون كوخارج . مخاروں کو دور کرتی اور متلی تے کور دکتی ہے۔ کرتی ہے اور ان اعضار سے پیدا ہونے والے بخاروں کودورکرتی ہے۔

زابادين بمدرد

سكنجبين نعناع

الز

80

٥ گل

٢لا

سلنجبين ليمول

سرکددلی

فكرسغيد

ست ليمول

الحلط علام سا ملا N Ste ۵۰۰ ملى لير ١١١

> مارخوراك وتركياستعال: ٢٥- لمالر يكنجبين عن كارزبال ياساده يان بس الأربيس.

آبليون (ليون كارى)

تركيب تيارى: سب سے پہلے ميں كے رس کورودئی یا جا ذب کا غذے ورابعہ بنیایس جھان

لیں۔اس کے بعداس میں شکرسنیدایا فاورست

ليول الكراك برايكائي ريكات وقت جومل ادير

آئاس كوكف كيرے مان كردي جب قوام تار

مونے لگے تومرکہ ملائیں اورجب سرب جیسا توام

مرجائ ال سے نیجاتالیں باریک کیا ہے میں

جبان كرمعندام في براوتلون بمركم فوظ ركفي

استعمالات: مفراوی بخاردن میں مفیدہے متلی

اورتے کوروکتی ہے۔ بیاس کو بھیاتی ہے۔

وتنعناع

فكرسنيد

ست ليول

تركبيب نزارى: يان بن شكرسنيداورسن ميون الكر

يكاين -جب خمرے ميا كارها قوام تيار بوجائے، آگ سے نیج ا تار باریک کیڑے میں جیان لیں اور عرق

نعناع الكراوتلول بين مجور محفوظ ركصين.

مقدارخوراك وتركبياً ستعال: ٢٥- لى الر

يىكنجىين عن كا وزبال ١٢٥ - مى لا ياساده يانى مي

استعالات: صفارى نيزى كوكم كرتى بي يتلى اور فے کوردی ہے۔ ہضم غذائی مرددی ہے۔

سنكونات (منجن)

سنونات دسنون "کی جمع ہے اورسنون دنجن اس سفوت كوكهة بي جودانتول كوصاف كرفے ياان كى مختلف بماريوں كے ليے بنائے جاتے ہيں۔

سنون بوست منجبلان تركب تنارى: دون كوكوك كرهيلى عندا س جهاني ادرشية كم تنان مي محفوظ ركهين. تركيبينعال: رات كويالونت مزورت دانتون ا در سور عول پرآسة آسة ملیں ۔ جورطوبت نکے اس يستكير ٠٠٠ كرام ۱۰۰ گلام كوممن عرات رمي - ارو كمن كي بدكاري، يا جِعاليرياني جلاني بوني رات کول کرموری مینے کو کی کریں۔ ١٠ گل زخيبل (سونطه) استعالات: نزلك دجهددانتون بن دردموالا ۱۰۰ گلام عگ جراحت ١٠ گرام مورح سرج ہوئے ہوں تواس سنون کے استعال سے فلفل بياه (مريج سياه) فائدہ بنجتاہے۔اس کےعلاوہ اس کے استعمال سے كغفر ۱۰۰ گرام تركبيب تنيارى: سبددوادُن كوكوك وتعيلى دانوں کی برای صبوط ہوجاتی ہیں اور سور عوں سے عندا سے جھان كرسفوت نياركري اورشينے كے مرتبان خراب رطوبتي خارج برماني بي-يس محفوظ ركهيس-سنون خاص تركبيلينعال: أنكل سددانون يدس ادربندره بیں منٹ کے بعد گئی کریں کین اگردات کومل کرموری تزرياده بهترك. ۵. گلام عاقرقرها استعمالات: بلخ بوع دانتوں وجاتا ہے، فلفل سياه (مرج سياه) ٥٠ گرام بشرلمبكاني جكرية حجوار يجكيمول رمسورهول كومضبوط كبابه خندال ۲۰۰ گرام بناتاب اوردانتون كاميل صاف كرك ان كريكاتاب. نوشادر ۵۰ گرام تركيب نزاري: جارون دواؤل كركوط كرهيلي عنا سنون تمياكو معيان كرمغوت تياركري ـ سخد: تباكرسورتی تركيبينعال: مبع دشام دانتون پرلس الديندره بیں منظ کے بعد کی کری۔ ייא לון ۲۰۰ گلم استعالات: دانوں کے دردادر سورموں کی سون نلفل سیاه (مریج سیاه)

می نیونر می گرام نرکبیب نیاری : سب ددادن کور می کرمینی خشر کرمیب نیاری : سب ددادن کور می کرمینی خشر سع می ان کرمینون تیار کری ا در شیخه کے مرتبان میں معفوظ رکھیں۔
مقد ارخوراک و ترکبیب محالی : ۵ گرام یا مفون می کویانی کے کھائیں۔
استعمالات : بعض ستورات کو مالت کل می خون استحال میں خون کور دکے کے استحال کی مائی استحال کے استحال کی مائی استحال کے استحال کی مائی مائی مائی مائی کرد کے کے استحال کی مائی ات اے گا استحال کی مائی استحال کی مائی استحال کی مائی مائی مائی کرد کے کے استحال کی مائی ات ہے۔

سفوف لوانكا

نسخر:

۲۰ گرام اسادون دیگر، ۲۰ گرام اصل الشوس دمنطی ا 1 ۲۰ گلام ۲۰ گل الانخىخىد CIST. بالجير ۲۰ گل براوه مندل سغيد ۲۰ گراح بنسلوين ۲۰ گرام بيبلي كلال کہرائے تعی سائیدہ (کول کیا ہوا) کا گرام نرکبیب نیاری: آخری تین دواؤں کے سواتا م دواؤں کو کوٹ کر جیلی عث سے چھان کرس منون اب شکر سنید کو پیس کڑھیلی عث سے چھان کراس منون بیس شامل کریں۔ سابح ہی کشتہ قلعی اور کہرائے تمعی پیا ہواتا م سفون میں انجی طرح طاکر شیشے کے مرتبان مقدار خوراک و ترکبیل سنتھال: ہے۔ گرام یہ سفون میے کو دودھ کا ۔ می لیڑے کھائیں۔ کھٹی جیزوں سے پرمزی کریں۔ استعمالات: جیان اور دِقت و مرعت کی شاہر س کودور کرتا ہے۔ قوت باہ کو بڑھا تاہے۔ گردہ و مثانہ کودور کرتا ہے۔ قوت باہ کو بڑھا تاہے۔ گردہ و مثانہ

سفوف لوده

يخر:

كوطاقت دنياہے۔

امن التوس رطبی مه گرام المختک مه گرام مراده صندل سفید مه گرام براده صندل سفید بسلوجن مه گرام بسلوجن مه گرام مه گرام بیشان کوده مه گرام مه گرام تا کسمان مه گرام مه گرام تا کسمان مه گرام مه شده مه گرام مه گ

قرابادين بمدود

سنگون محلی سنون کلال ۲۵ گلم بجردى براده مندل سفير زربناد (کورکری) ۲۵گرام وم الاخوين زنجبيل (سونط) ٥١ كل ممررجماك ۲۵ گام سنك جراحت زيره سنيدبريال تسطنيري 150. صدف سائيره (سيپ کمرل کي مِنَى) ١٠٠ گرام تركيب تنياري: تام دوا دُن كوكوك كرهيلي عنا كبابعيني rista كخضير يس جيان ليس اورصدف باريك كول كى بوئى الكر ٥٠ کل کیںبز شیشے کے مرتبان میں معفوظ رکھیں۔ ۱۰۰گرام تركيبيستعال: صيح وشام دانتوں پرلس كتنيزختك بريال درصنيا بمونابول ١٠٠ گرام مصطلى 150. استعالات: وانتون كاميل صاف كرتاا ورأن كو تكسانيم ۱۰۰ گام جيكاتام-سنون متى ٥ گل نيلا تفو كفايريان تركب نيارى: سوائے مصطلی كے تام دواؤں كو

كوط كرهيني عندا سے جيان كرسفوت تنيادكرس -اس روم گرام كے بعدمسطلى كو ملكے ہا كف سے كھول كر كے جيلني س جيان برده آبن ١٥ گلم كرملاس اورشية كمرتبان سي محفوظ ركفين -داندالانتي تركب استعال: صع دشام دانون برلس ادرخورى ويرك لعد كاكري -١١١ گام مازديز استنعالات: دانتول كى جرادل كومفنيوظ كرتاوران ٠٤ گرام نيلا تفوتها براكبيس ع خون بهن کوردکتا ہے۔ ٠٤ كرام

קון כי התנג

٥٠ گرام

۱۰۰ گرام

۱۰۰ گرام

۱۰۰ گرام

تركبيب تنيارى: يبيدو بيراد كوبنايت מחלנון سكراحت یاریک کول کریں۔اس کے بعددوسری دواؤں کوکوٹ ۵۶ گل كخفينيد على مرخ كرحيلى عننابس حيان كرباريك سفوت تيادكري اور ٥٩ كل מאצון اسىس سے عوالسفون برادے سى دال كركول كري، مازوسے مبز مصعكى دوى جب ميدے كے ماننزباريك موجك توتام سفوون هم گام میں ملادیں۔بس سنون متی تیارہے۔ شیشے کے مرتبان ١٩١٠ نيلا تغويتفابريان تركبيب ترارى: سوائه معطى كرسب دوات مين محفوظ ركعين -تركيباستعال: ميع دشام دانتوں پرلس كوياركيكوك كرهبلى عنداس حيان كرسفوت تياكري. اس كے بعد مسكلى كو ملكے ہائے سے باريك كول كي الد استعالات: دانتون كومان كرتاا ورمونول ير دھوی جا تاہے۔ منفی براد کودور کرتاہے۔ مسور عول حيلى ميس جيان كرسفوت ميس المائش تنييني مس محفوظ ركعين تركيداستعال: دات كوس قدوت دانول برا مے خوان بہتا ہوتواں کوروکتا ہے۔ می کانگ دیتا ہے۔ كرسورس، جيم كوكالكري -سننون مُقّوى دندان استعالات: اسمنن كاستعال عدانت ادر مسور عمضبوط بوجاتيس مسور عول سخوان أنا ۲۰ الم الامخي خورد رك جاتا ہے - اگر سور صور كاكوشت مل كميا بوتوده ددباد پوست انار (ناسیال) ماكرام صحيح عالت مي آماتاب -

شربت

عام طور بربرشربت اس شیری رقیق مشروب کو کہتے ہیں جوشکر سفید، معری، ننہدا در گردیس سے سی کوبابی میں مل کرکے بنایا جا تاہے، لیکن قرابادین میں نشریت سے مرادرہ شیری محال ماسیال ہے جود دا دل کے جوشا ندے مرادرہ شیری محال ماسیال ہے جود دا دل کے جوشا ندے الانچيخورد به ۲۰ گلم ايوست اناردناسيال) ۲۰ گلم ايوست اناردناسيال) ۲۰ گلم ايوست بادام سوخة به دارام كه حيلك مبلائه بوت ايمام دربادام كه حيلك مبلائه بوت ايمام دربيان حياليا مبلائه بوت دربيان د

فیساندے پاجیاں کے رس مے سری امیرس مے دام بنالہ دوسرے بیلیا بر جھلنار کھیے جیسار کے جیسار کھی جیسار کھیے جیسار کے جیسار کھیے جیسار کھی جیسار کی جیسار کھی جیسار کے جیسار کے جیسار کھی جیسار کے جی

تشرب تدریم اطباری ایجاد به میم فیشاغورث کواس کاموهبرمیان کیاجا تاہے.

وائع بركرشرب كى صورت بين دواؤں كے اجزار مورثرہ مدت تك باتى رسنة بين اس كے علاوہ اس مورت بين بين اس كے علاوہ اس مورت بين شري اورخوش مزہ ہونے كى وجے سے رلين كو دواؤں كا استعال ناگوارنہيں ہوتا ليكن بيخيال رہے كہ ذيل ميں جوشربت مكھے گئے ہيں اورجن امراض بين ان كومفير بتايا كي معاون كے دوسرى مناسب دواؤں كے ساتھ استعال ایک معاون كے دوسرى مناسب دواؤں كے ساتھ استعال كي عادن كي دوسرى مناسب دواؤں كے ساتھ استعال كي عادن كے دوسرى مناسب دواؤں كي ميں دواؤں كي مياتھ استعال كي مياتھ استعال كي دوسرى مناسب دواؤں كي مياتھ كي دوسرى مناسب دواؤں كي مياتھ كي دوسرى مناسب دواؤں كي دوسرى دواؤں كي دوس

شربت آلوبالو

آنوبالو ۵۰۰۰ ساکلو شکرسنید ساکلو شکرسنید ساندیوں ۸ گرام سندالیمیوں ۸ گرام نظرون بنجاوی سازی میں سازی

ترکبیب نیاری: اوبادوریم دیرکے دان کوچے گنے پان میں مجکورکھیں، میں کولکائیں۔ جب دہ کل جائی اوربانی آدھارہ جائے آگ سے انارلیں اور کھنڈا ہوئے پرمل کرکیڑے میں جیمان لیس بخفوری دیر کے بعد

دوسرے پینیا بر جیلنارکھیں اوراس ہیں دوئی بجہاکراس کودوبارہ جیانی اس کے بعد شکر سنداورست بجول طاکر کیا بین جو میل اور پہلے اے کعن گرسے صاف کردیں ۔ جب قوام درست ہونے کے قریب پہنچے تعاون بنجاوی معور رست ہونے پر معول کرطادیں اور قوام درست ہونے پر آگ سے نیجے اتارلیں اور کیڑے میں جیان کر طفال ہونے پر برتولوں میں بھر کر معفوظ رکھیں ۔ مقد ارخور کاک و فرکسیا بیان میں طاکر تیں ۔ ما استعمال : ۱۵ سے بی لوپ طرح ت انداس یا بیان میں طاکر تیں ۔ ما سات عمال است عمال اور کی دریا اور کا دریا تھا اور کی دریا دریا تا ہے اور است کالا دریا تا ہے اور است کالا دریا تھا الدین بی طاکر تیں ۔ ما دریا تا ہے اور است کالا دیا تا ہے اور است کالا دیا تا ہے اور است کالا دریا تا ہے اور است کے الدیا تا ہے اور است کالا دیا تا ہے اور است کالا دیا تا ہے اور است کے الدیا تا ہے اور الدیا تا ہے اور است کے الدیا تا ہے اور است کے الدیا تا ہے اور الدیا تا ہے الدیا تا ہے اور الدیا تا ہے اور الدیا تا ہے الدیا تا ہے اور الدیا تا ہے اور الدیا تا ہے اور الدیا تا ہے الدیا تا ہے اور الدیا تا ہے اور الدیا تا ہے الدیا تا ہے اور الدیا تا ہے الدیا تا ہے اور الدیا تا ہے الدیا تا ہے الدیا تا ہے اور الدیا تا ہے الد

شربت الوبخارا

لنخر:

بيشاب كمول كرلاتاب.

الربخارا ۲۵۰۰ ماکو ۵۰۰ گرام شکرسنبد ۲ کلو ۵۰۰ گرام ست بیموں ۲ کلو ۵۰۰ گرام نظرون بنجاوی ۲ کلو ۵۰۰ گرام نظرون بنجاوی ۲ کار می گرام نشرکبیب نتیاری: الوبخاراکوپانی سے دھوکر چیکنے باتی میں رات کو کھار کھیں ، میچ کواک پرلیکا بئی ۔ حب پانی آدھارہ جائے آگ سے اتارلیس اور کھنے کے بعداس مل کرکیڑے میں جیان لیس سے تقوش دیر رکھنے کے بعداس کو دوسرے بنیا میں روزی میں جیا نیس ۔ اس کے بعد شکر مینید

برمل کر جیان لیس ۔ مفوری دیررکو تھی رائے کے بعددوسر ورست لیمول الاربیائین، جومل اور آے کف کرے يتيديس معين مردى بحجاكرهاني -اباس مي سات کردیں۔ جب توام درست ہونے کے قریب پنج شكرسنيدا ورست ليمول الكرايكا بين جوميل اوبرائے بائے نطون بخاری تقورے یاتی میں مل کرمے المائی کن گرے مان کردیں جب قوام درست ہونے ورتمام درست موماني يأك سينجا تارلس عفندا كے قریب بنیج جائے نطرون بنجا دی كو تقورے یانی میں مل او نے پرکھے میں جھان کرلوتلوں میں بحر کمعنوظ رکھیں۔ كيك شامل كري اور قوام درست بونے پاك سے نيج مقدارخوراك وتركبيات عال: ٢٥١ ــ ٢٥ اتارلي كرمعي حجان كرمطندام في يربوتلون بم الى لاك يرشرت كى مناسب عن يا يانى بين الأربيس-استعالات: صفرادی بخاروں میں مفیدہے۔متلی مقدارخوراك وتركيابنغال: ٢٥- يي لا اور تے کوروکنا وربیاس کو مجمعا ناہے۔ سه ٢٥ - لى لط تك يشرب ٢٠ - لى لط عن كاوزبال شربت ابرلشم اور ۲۰ مى دروى بىدى كى ياده يانى يى ملاكريتى. استعمالات: دل كوتوت دفرحت بخشتا ب دل کی دھو مکن اور گھراہٹ کودورکرتاہے۔ دماغ کے ۱۸۰ گل ابرليتم مُقرَّمن ۵۱۱ گام اگرنم كوفتة (عود) لي ي مفيد ب حااكمل براده مىندلسنير شربت احدثاه ۲. گرام بهن سغيرتم كوفئة ۲۰ گرام محل محاؤزيال ۵ء گل اسطوخودوس ساكلو شكرسفيار 1540 افتيمون و گلام ست ليمول 15/20 بادرنجبوبه برگ فرنجستگ تعرون بخاوى 1860 تركيب نيارى: تام دواؤں كورات كے وقت 15 r. برك كا وزبال ٢- لرانين مي ملكوركمين مبع كوجوش دي -جب يان 15/20 بسفائج نم كوفنة چوتفائ ره مائے آگے نیج انارلیں اور مفترابونے تخفرنخشك مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

استعالات: ماليوليايس منيد - دل درماغ		0220	Fi
	كوقوت دييا ہے۔	٥٠ گلم	عل ننش
13	م شربت ارزا	ruen.	فرخ
J		معالم ا	على نيلوفر
	نخ:	1500	لميدسياه نيم كوفت
اگام	البينول سلتم	145 m.	روسے کل ب
pr.	ببلن	YN	عرسنير
معالم	برك كاؤزبان	١١ گلام	ستنيوں
١١٤١٠٠	سپستان نیم کوفته	124	تطرون بنجاوى
۲۵۰۰۰	عنابنيمكوفية	دواؤں كوم - افريانى	تركيب نيارى: تام خشك
١٠٠٠ الحرام	حل بغشر	رجش ديايان ك	یں رات کے دفت میگورکمیں می کو
٠٠ اگلام	محل سرخ		マンとはいらのはとりといる
١١٥٠٠٥١١	عكرسنيد	- بجراس کو تیلے کے	ہونے پر مل کرکٹرے میں جہان لیں
الركام	ستناليموں		اور حیدنار کوکراس میں دوئی بجیا
15/2	نعاون بنجاوی	يائن بومل اورتئ	فكرمنيدا ورست ليمول المكرآك يرا
تركيب ننيارى: اسبغول اورببراء كيسوا باتى		اس كوكعت كير عما من كري -جب قوام درا كالمعا بوجاء	
خشك دوائ كوم - نظر يانى مي رات كومعلو كعين مج		یانی میں مل کر کے	اس وقت نطون بنجاوی تفورے
كوچش دي -جب٢- لريانى رد جائے آگ سے		عيا تاركزين ميان	المني الدين آفياك س
ينجا تاركركم عي جان سياسبغل		SECURIES	لیں۔ نیم گرم میں دوے گاب شافل
مقماورمبدان والكركع عمر محجددر ملاكريز عي			محفوظ رکھیں۔
حجاني بجر كرمنيداه سن ليون الكرلكائي أب		مقدارخوراك وتركيابتعال: ٢٥- الدائ	
توام بناری کے قریب بنج جائے تونطون بخادی تقویے		٥٧- لى ليرتك يرخربت وق كافتريال ١٢٥ للرياياني	
	يانى يى محول كرطائي - قوام در		يى الكرييس -

سمرام سے نیے اتاریس اور کیڑے یں جیان کر طنال مونے پر تعرون بخاوى نركيب نيارى: سبدوادر كورات كروت وتلواس بورمحفوظ ركسي-مقدارخوراك وتركب استعال: ۲۵-اى دارے ٢- لايانى بى بىلوكىس ميكونے سے پہلے مويرمنتى كو پانی سے دھولیں۔ مع کواک پرنکائی جب چومتفائ ۵ علائک يشرب يانى سى طاكريني ياكسى دوسرے مناسب بررق سے استعمال کریں۔ استعمالات: نزله زکام اور کھائٹی میں مغیدہ، آنوں سے خشک فضلہ کو کچیسلاکر قبض کو دور کرتاہے۔ یاتیرہ جائے تول کرکھرے میں جیان اس اور تیلے کے ادر چیدنارکه کراس س ردن بحیاکر دوباره جیانیس بیر فكرسفيدادرست لميد الاراك بريكائي -جب فوام تيار شربت اسطوخوروس بونے کے قریب بنے مائے تونطون بجادی مقورے یانی یں گھول کرطائی اور قوام کے درست ہوجانے پراگ عنيجا تاركركير عي جيابن ادرهندا موني يوتول اسطوخوددس ساگل سي بور منوظ ركعيل-اصلُ السّوس نيم كوفنة (ملهلي) ۳ گرام مقدارخوراك وتركبيابنعال: ٢٥- لىلا يرك كافتهال بالحمام ے . ۵ - می لوتک برشربت وق گاؤزبال ۱۲۵ می لو ۳۰ گل بادیان يا يانىس ملاكريني-۳۰ گل برسیا دشاں (منس راج) استعالات: دماغي عصبى امراض بي استعال به گل مخطمي كيا ما تا ہے ۔ دماغ سے نزلى دطوبتوں كوخارج كرتابے ۳ گرام محمرض نيان كودوركرتام. ١١٥ ميستا لنم كوفنة عودميليب نيم كوفنة ۳۰ کل م شربت اعجاز به حوام عل بغشر على مرخ (گلب كيميول) به گل امل السوس نم كوفسة (ملهي) ست ليمول

قرابادين بمدد

استعالات: س درق ادرخشک کمانی می مفید شربت افتنمون CL 4. افلتمون 7 كلو فتكرسغيد 4 2/1 ستليول سرگرام نعردن بخادى تركيب تنيارى: افيتون كورات كے دقت آم كينيان بي عبكوركعين مسح كوجوش دي يهال تك كم پانی آدھارہ جائے۔اس کے بعد آگ سے نیجے اتارلیں۔ اور طفندا ہونے پرکیا ہے میں جہان لیں -اس کے بعدای يانى كوردنى ميس حياين اورنيكرسنيدوست ليوس طاكريكائي جوميل اويرائ اس كوكف كيرسه مان كردي جب شربت کا قوام نیارمونے کے قریب پنج جائے قدنطون بغادى مفورے يانى سى مل كرك شام كري ادر قوام درست بونے براگ سے نیجے ا تارلیں اورکھے میں جیان كرهندا بونے پر اوتلوں میں بحر محفوظ رکھیں۔ مقدارخوراك وتركيبات عال : ١٥- الدح .۵۔ میدو تک پیشرب مارالجین ۱۲۵۔ می در یا کری کے دوره ۲۵- لى لايس طاكريني -استعالات: ماليوبياد وخفقان مي منيه-

- اگل تخفازى ۱۰۰ گلام تخفطي ۱۰۰ کلی سيستال نيم كوفت ۱۰۰ گلم عتاب نم كوفية ۱۰۰ گلام عى بغشته ۱۰۰ گل مل نيوفر 7 6.. 0 Mg فكرسنيد CUPY. گوندکشگرسائیده الما قرام ست ليمول عالام نعرون بخادى تركيب نيارى: سبدواؤں كورات كے وقت ٨- لؤياني سي مجلور كعين مع كواك يرجوش دي حب ٢- لريان ره جائياً سينجا تارلس اور مفندا مونے برکیرے میں جھان لیں -اس کے بعد بتلے کے اوبيتعيلناركوكراس سي ردني بحياكر دوباره جياني -اب اسى يى شكرىغىدا درست ليمول للكراك يرليكائن توسل اديرا ي كن گرے مان كردي رجب قوام تباريد نے كے قریب پنج مائے آون طون بخاوى ورگوند كو تفور __ یانی میں مل کرکے النیں۔ توام کے درست برمانے پر الك سينيا تاركرفوراً كبرك من حيايس اور مفندا ہونے برلوتلوں سے بھر کو حفوظ رکھیں۔ مقدارخوراك وتركياستعال: ١٥- لىلز يشرب وق كاوربال ١٢٥- مل ديا ياني مل الريس.

معيدتابت وماس.

شربت افسنتين

انسنتن

شريب انارترش

٠٠٠ گام 4 كاو

شكرسنيد ۲ گزام ست ليول

٣ گرام نطودن بنجادى

تركيب تنارى: انسنين كررات كوزت ج عے یانیس مجکور کھیں مبح کوجوش دیں بہاں تک کہ بانی آدھارہ جائے۔اس کے بعدا کے سے تیے اتاریس اور طفنا ابونے برمل کرکھے ہے جی جیان لیں۔ مفوری دیر کے بعدای پان کودوس بنتے میں حقیلی میں رونی بجیاکر دوباره چهانی بیواس مین مکرسندا درست امیون الاکر لكائن اورجوميل ائاس كوكعن كيرعمان كردي . جب شربت كاقوام تيارمونے كے قريب بنے جائے تونطون بنجاوى مخورك بإنى ميس حل كرك طائن اورقوام درست موجان يراك سينج الاركركير عي جيان لي يُفنلا وفيراوتلول مين بورمحفوظ ركعيل-

مقدارخوراك وتركيبات عال: ٢٥- مي لر ے . ۵ - مى دو تك عرق كوده ١٢٥ مى لطريا بانى ميں الربين.

استعالات : معده، مراورتى كى باريوس استعال كياجاتا الم عكرياتي مي ورم موتويشرب خصوصيت _

٥٠٠٠ مركام رُب انارترش Nde شكرسفير ۱۱ گل ست ليمول CV 4 تطودن بخاوى

نركىيتارى: ئىتدانارتى كوم-لىريانى بى مل كري مورى ديرر كو حوري -جب تلحيث نانين بوجائے توروس يتيليس عيلنے كے اوررونى بجياكر ای محلول کر حیان لیس اس کے بعد شکرسنیداورست لیموں الكربيانين و بكانے سے جوسل اور آئ ال كوكف كير ماتاردي -جبقوام تيار بونے كے قريب بنج ملئے تونطودن بخاوى مفورك يانى بي مل كرك طابس اور قوام درست ہوجانے پرآگ سے نیجے اتار کرکیڑے میں عيان سي عفندا بوني براتلون بي جرائح فوظر كمين. مقدارخوراك وتركيباننعال: ۲۵- لاير شرب مبح كومنار من جاش ياكى مناسب عرق يا يانى بس

استعالات : معدے كوقرت ديا ہے يجوك لگانا ہے۔صغرادی بخاروں میں مغیرہے۔متلی، تے اوردستوں کوردکتاہے۔ www.iqbalkalmati.blogspot.com
שלתי ולייתי וליתי ולייתי וליתי ולייתי וליתי ולייתי ולייתי ולייתי ולייתי ולייתי ולייתי ולייתי ולייתי וליתיתי ולייתי ולייתי ולייתי ולייתי ולייתי ולייתי ולייתי וליתי ולייתי וליתי ולייתי וליתי ולייתי ולייתי וליתית וליתיתי וליתיתי וליתיתי וליתי וליתיתי וליתיתי וליתיתי וליתיתי וליתיתי וליתיתי וליתיתי וליתית וליתית ולי

1 كاو

لىخە:

مسخد: رُتِ إنارشِين

بخ انجار 180 .. بمكرسفيد Nde -الحمام سنشاليول ۲ گام نطرون بخاوى تركيب نيارى: يخ الجبار كوني كرب كري ١٠ دار يانى بى رات كوكھلوركھيں، جبى كوجوش دير _حب المط یانی رہ جائے کیڑے میں جھان سی - اس کے بعدایک يتيك برجيلنا ركعيس اوراس بي روني بجياكراس جوشاته كودوياره جياني -اباسيس شكرسغيدا ودست لميول الكراك برنياش اورجوس ادبرائ اس كوكف كرے اتاردي -جب قوام تيار مونے كر ترب بنج جائے نطون بخاوى تفورك بإنى من مل كرك الني اوراقوام درست برجاني السيع الاركير عير جيان لين اور المنظاموتي بإتلون بس مركحفوظ ركعين-مقدارخوراك وتركيبات عال: ٢٥- لياط يى شربت عن كا دُربال ١٢٥ - لى الريايانى مى الكريني. استعالات: برابك اندرني عضو سے خوان آنے كوروكتام ومعده ادر مركر طاقت ديام -

فكرسنيد ١٠ کلو سنتليول ۲۰ کال نطرون بجاوى 10 گام تركسيب تيارى: ئت انارشيري كره - لرياني مل كرك مخورى دير كم حجوري -جب تلجيد انتين موجائة ودوس يتيليس جيلن كادبرونى بجياكراس محلول كوجيان ليس - اس ك بعد شكرسفيدا ورست ليول الكركياش بكانے معجميل ادبرائے اسكف كرسے مات كردي جب قوام تيارم نے كريب منع جائے تو نوون بجاوى تفول بيانى بي مل كرك الني قوام درست موماني السي المركز عي جيان لي ادر المنظا بوني بالتلول بس مجر محفوظ ركعيل م مقدارخوراك ونزكريابنعال: ٢٥- لا ے .۵- اللاتك يرسرب بان ميں الاربيا . استعالات: دل ادر مكر كوها تن ديتا بياس كوجيانا ي- www.iqbalkalmati.blogspot.com شربت انگورتزش

سنرب

سخه:

انجرزرد اکلو فکرسفید ۵ کلو

ست ليول ١٠ كلم

نطون بنجادی ترکسیب نزیاری: انجرزرد کورات کے دفت پانچ کنے پانی میں کھگور کھیں میج کوآگ پرلیکائیں جب پانی آدھا رہ جائے آگ سے نیچا تارلس اور طعنظ امونے پر ہاتھ سے مل کرکیڑے میں مجھان لیں ۔ مقور کی دیر کے بعداس کو

دوسرے بیتیلیس ایک جیلی کے اوبررونی کچیاکھیان لیس اوراس میں شکر مفید اور سن کیموں ملاکر کیائیں،

جوميل اوريآ ساس كوكعن كرسه عمان كردي وجب

سربت کاففام تیار مونے کے قریب بینے جائے تو نطودن بخاوی مخور سے بانی میں مل کر کے ملائی اور توام درست

بومانے براگ سے بنج ا تارکرکٹرے میں جھان لیں۔ ہومانے براگ سے بنج ا تارکرکٹرے میں جھان لیں۔

عفندا ہونے براوتلوں میں مجرر محفوظ رکھیں۔

مقدارخوراك ونركبيات عال: ٥٠ لا

يىشرېت يانىس لاكرىيىس.

استعمالات: تبن كودوركرتاب براهي بون تلى كوكفلاتا بيد

رُبّ انگورزش ٥٠٠٠ گام شكرسغير N NE ست ليول ٢١٧ 4 24 نطردن بجادى تركيب تيارى: ٢- نرپانىي رُب المورزش كوهل كرك مفورى در ركو حيوري، جب تلجيك المنين ہوجائے تربیلے کے اور چھلے میں روئی بھیاکراس معلول كوجيان ليس بجراس مين شكرمنيدا درست ليمول الماكر يكائي - يكات ونت جوميل اوبرا ئے اس كوكعن كيرے مان كردى رجب توام تيار مونے كے قريب منع جائے ترنطرون بنجادى تقورك يانى بس مل كرك وال دي -قرام درست بوجانے بڑاگ سے بنجے اتارلیں ادرکیے يس جيان كر هنال موني يوتولون ين بور تعوظ ركعيس-مفلارخوراك وتركبيات حال: ١٥- الدلاس ٥- مى لوكك يرشريت يان ١٢٥ - مى لوس ملاكريتي -استعالات: دلكوتوت وفرصت بخشتام معفار کی زیادتی کو گھٹا تا اورخوان کی متست کو کم کرتاہے۔